Č Č H

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

Č. MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE

Vydává a řídí Dr. F. Smotlacha

Vychází za podpory hl. města Prahy

Praha, v červnu 1941.

ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST V PRAZE

ČÍSLO 9.

ROČNÍK

Tiskem Otakara Štivína v Praze II., Vojtěšská ul. č. 8.

Knihovna Čes. mykologického sborníku.

(Práce Čes. mykologické společnosti v Praze.)

1. *Dr. F. Smotlacha:* Přehled hub. II. vydání. Obsahuje 1000 druhů, 135 vyobrazení, 160 stran. Cena K 24.—, vázaný na obyč. papíře K 30.—, vázaný na křid. papíře K 39.—.

2. *Dr. F. Smotlacha* (redakce): Sborník mykologický ku poctě šedesátých narozenin univ. prof. Dra Boh. Němce. Stran 64. Cena K 6.—, na křídě K 10.—.

3. *Dr. F. Smotlacha:* Otravy houbami a jak jim předejíti. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.—.

4. *Ing. A. Kubík:* Jak působí velké houby na půdu v lese. Stran 24. Cena K 4.50, na křídě K 6.—.

5. *Josef Mašek:* Život a mykologické dílo J. V. Krombholze. Stran 16. Cena K 4.50.

6. *Dr. F. Smotlacha:* Přednášky a statí ze života a významu hub. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, K 10.— na křídě.

7. *Smotlacha-Šimr:* Klíč evropských hvězdic (Geaster). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.— společně s čís. 8. Obě práce dohromady 48 stran.

8. *Dr. F. Smotlacha:* Vyšší houby a zelené rostliny (Jejich poměr). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50, na křid. papíře K 10.— společně s čís. 7. Obě práce dohromady 48 stran.

9. *Dr. F. Smotlacha:* Proč někdy vyšší houby vytvářejí najednou spousty plodnic, plodnice obrovské a pod. — 1938 — Stran 20. Cena K 7.50, na křídě K 10.— společně s číslem 10 a 11. Celkem 48 stran.

10. *Dr. F. Smotlacha:* Příspěvky ke studiu hub hřibovitých. — 1938 — Stran 14. Cena K 7.50, na křid. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 11.

11. *Dr. F. Smotlacha:* Další práce ku poznání vyšších hub. — 1938 — Stran 16. Cena K 7.50, na křid. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 10.

12. *Dr. F. Smotlacha:* Jedovaté houby. II. vydání opravené a rozšířené. II. serie, 1938. Stran 34. Cena K 3.—.

13. **Dr. F. Smotlacha:** Houby pražských parků a zahrad (v tisku).

14. **Sak, Smotlacha, Sobotka:** Poznejte lépe houby. Stran 32. K 3.—.

15. **Dr. F. Smotlacha:** Houby v kuchyni. Stran 32. K 4.50.

16. *Smotlacha, Zadina, Schmidt: Námel, jeho význam, sběr a pěstování.*

a) Dr. F. Smotlacha: Námel (Secale cornutum).
b) Dr. B. Zadina: Toxikologický význam rodu Claviceps.
c) H. Schmidt: Ještě Claviceps purpurea.
d) Dr. F. Smotlacha: Sběr a pěstování námele.

17. **Dr. F. Smotlacha:** Jak pěstovati hřiby.

18. *Dr. F. Smotlacha: Nový způsob pěstování ovocných stromů.* Práce čís. 16, 17 a 18 jsou v jedné knížce, stran 32, cena K 6.

Referát o došlých knihách.

„Velehrad", nakladatelství dobré knihy (Olomouc), vydalo v poslední době několik knih, které znamenají praktické provádění hesla návratu k přírodě a které souvisejí i s myšlenkami, které náš časopis vzal za své. Tak naši biologické kuchyni odpovídají knížky: M. Kašparová: Nepěstěné ovoce, jeho zužitkování a význam lečebný"; M. Benešová-Kašparová: „Salátová kuchyně"; Dr. A. Hrabětová: „Příroda zdroj zdraví". Prof. Jar. Peklo vydal: Hartmanova nauka o relativní sexualitě se zvláštním zřetelem k pohlavnosti hub chorošovitých.

Nákladem Prombergra, Olomouc, vyšla kniha Doc. Dr. Jan Macků: „Erginy", která pojednává o moderních dnes otázkách vitaminů, hormonů atd. Také tato kniha úzce souvisí s našimi pracemi v biologické kuchyni a biologické tělesné výchově.

Nakladatel Theodor Mareš v Plzni vydává „Marešovy příručky", drobné to knížky, které podávají zcela stručně poučení o rostlinách, houbách, včelách atd. Smotlacha.

Všem čtenářům ČČH.

Český mykologický sborník čili ČČH — Časopis českých houbařů, Praha II., Černá 9, posíláme dnes nebo jsme právě poslali (možno si jej vyžádati) na ukázku všem přátelům přírody, zájemcům o houby, bývalým odběratelům ČČH, bývalým členům ČMS, návštěvníkům houbařských výstav, knihovnám, čítárnám, školám všech druhů, učitelům, profesorům, lékařům atd. Očekáváme, že dnes o ČČH se projeví nový zájem a že se stanou jeho odběrateli. Za ročník XX. (1940/41) platí se dnes K 29.—, později s připomínkou K 30.—. Předplatné na ročník XXI. (1941/1942) činí K 32.—, v subskripci (t. j. předem) K 28.—.

Obr. 1. Tento obrázek přináší snímek **ucháče obrovského** (Gyromitra gigas Kr.), který byl sbírán v lesích křivoklátských a smrže přerostlé (Morcella praerosa Kr.) z pražských parků. Obraz naznačuje dobře poměr velikosti obou druhů hub. Ucháč je skutečně obrovský a smrž je střední velikosti. Foto Sm., archiv ČČH.

Časopis českých houbařů jest pro své nové odběratele změněn!

1. Všímá si dnes vedle vědy i prakse, t. j. hub jedlých. Učí své čtenáře znát houby jedlé, dosud nesbírané.
2. Odstraňuje nebezpečí otrav, lepším poznáním hub jedovatých.
3. Přináší články a obrázky hub i pro začátečníky.
4. Dává čtenářům rady stran sběru, přípravy, konservování hub, určuje jim bezplatně ve své poradně a laboratoři Praha II., Černá 9, donesené nebo zaslané houby.
5. Pořádá pro ně spolu s Českou mykologickou společností výstavy, vycházky a přednášky. Letos v Praze na Slovanském ostrově.
6. Jest každému dobrou příručkou a učebnicí hub, která za čas naučí pak houby znát.
7. Je potřebný každé škole, učitelům, profesorům jako školní pomůcka.

8. Lékaři dovídají se zde o zdravotní a biologické ceně hub. o jedech hub, otravách houbami atd.
9. Aby ČČH upokojil své čtenáře, kteří mají zájem nejen o houby, nýbrž o celou přírodu a zvláště také o les (lesníky) a o zahradu (zahrádkáři), přináší ve své jedné části také články, týkající se přírody vůbec, zvláště však pěstování hub, ovocných stromů, zeleniny atd.
10. Dnes hodí se proto ČČH i pro Vás dobře! Vždyť každému poskytne tolik cenného a zajímavého. Jest příručkou vhodnou pro školy, veřejné knihovny, čítárny atd.

Laskavé čtenáře těchto řádků žádáme snažně: Staňte se nejen sami odběrateli ČČH, nýbrž nabídněte jej i svým přátelům a známým, dodejte jej do knihoven školních, veřejných, do čítáren atd. Každý staň se odběratelem a získej ještě 2—3 odběratele další. A kdo nemůžeš nic jiného, získej aspoň odběratele za sebe samého.

Všem, kteří se chtějí naučiti znát dobře houby alespoň nejdůležitější, doporučujeme, aby odebírali nejen ČČH, nýbrž postupně si odebrali i staré jeho ročníky. Dále upozorňujeme na námi vydané, vědecky bezvadné, podle nejnovějších výzkumů napsané knížky. (Knihovna ČČH. a ČMS.):

1. Smotlacha: **Přehled hub.** III. vyd. K 27.—, váz. 36.—. Je to učebnice hub. — Na skladě již jen málo výtisků.
3. Smotlacha: **Otravy houbami a jak jim předejíti.** K 7.50.
12. Smotlacha: **Jedovaté houby.** K 3.—.
14. Sak-Smotlacha-Sobotka: **Poznejte lépe houby.** K 3.—.
15. Smotlacha: **Houby v kuchyni.** II. vyd. K 6.—.
16. Smotlacha-Zadina-Schmidt: **Námel, jeho význam, sběr a pěstování.**
17. Smotlacha: **Jak pěstovati hřiby.**
18. Smotlacha: **Nový způsob pěstování ovocných stromů.**

Poslední tři práce jsou spojeny v jedné knížce, cena K 6.—. (Přečtěte si důkladně obálku ČČH.)

Všichni čtenáři tohoto listu staňte se členy ČMS, roční příspěvek K 10.—, zápisné jednou pro vždy K 5.—.

Další informace o činnosti České mykologické společnosti a o pracech jejích a knihovně ČČH, naleznete jednak na obálce ČČH, jednak přímo v časopise. Pamatujte také, že Česká mykologická společnost a Časopis českých houbařů zúčastní se výstav Českomoravského ovocnicko-zelinářského svazu, jež se konají v Praze v červnu, červenci, srpnu, září a říjnu. Pod titulem výstavy květin, ovoce a zeleniny. První koná se od 31. května do 8. června na Slovanském ostrově. Navštivte výstavu, přineste houby na výstavu, nebo je pošlete na adresu: Smotlacha, Praha II., Černá 9. O výstavách dalších, jichž datum v době tisku tohoto listu nebylo ještě stanoveno, přesvědčte se z dalších čísel ČČH, z novin a plakátů.

Všechny platy mohou se díti složenkami čís. 23.112 (ČMS), 35.986 (Smotlacha). Samozřejmě, že se může platit složenkami bianco, kde se tato čísla doplní.

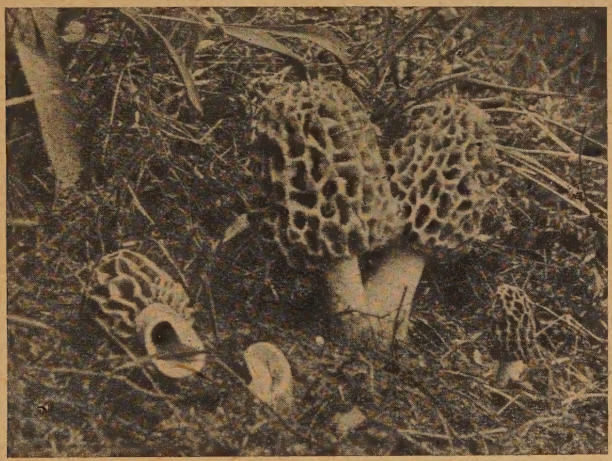
Za Českou mykologickou společnost a Časopis českých houbařů

Dr. Fr. Smotlacha,
Praha II., Černá 9.

Dr. Fr. Smotlacha:

V čem spočívá celková hodnota jednotlivých druhů hub.

Chceme-li správně oceniti hodnotu jednotlivých druhů hub, musíme přihlédnouti k celé řadě činitelů, kteří na tuto hodnotu mají vliv. Hlavním činitelem je tu způsob upotřebení té které houby v kuchyni. Jde o to, zda a jak je houba upotřebitelná za čerstva, zda a jak sušená nebo různě naložená. Je mnoho způsobů, jak



Obr. 43. *Smrž jedlá* (Morchella esculenta L.). Roste na jaře u nás v zahradách na lesních lukách a v hájích v trávě. Vyznačuje se žlutohnědým, čepicovitým, 3—7 cm vysokým kloboučkem mírně protáhlým, s otvůrky okrouhlými nebo slabě prodlouženými. Nožka bílá, dutá. Klobouk vyrůstá přímo z nožky. Jedlá, chutná houba, která má od dávna pověst prvotřídní a je od pradávna u nás známá a k jídlu sbírána. Proto jsme ji právě zařadili do zvláštní třídy hodnoty hub spolu s větší a mohutnější smrží přerostlou (čili nahlodanou) a smrží špičatou. Archiv ČČH.

můžeme houby k jídlu připravovati. Viz knížku Smotlacha: „Houby v kuchyni". Rozeznáváme houby, které se hodí jen do polévek nebo omáček, kdežto jiné možno mimo to upotřebiti také na smažení, na řízky, do kysela nebo ještě velmi různě jinak. Některé houby dají se upotřebiti jen za čerstva, jiné možno mimo to i nakládati do octa, soli nebo i sušiti, či konečně různým způsobem konservovat. Také extrakt z hub je cenný. Prostě jsou některé houby upotřebitelné jenom v jednom směru, nebo jen v několika směrech, jiné nejrozmanitějším způsobem. Přirozeně, že houby k jídlu upotřebitelnější jsou cennější. Při tom ceníme více houby, které možno požívati samostatně, vyznačující se

vlastní dobrou chutí a vůní, proti houbám, které hodí se jen do směsí, neboť samostatně by nechutnaly zvlášť příjemně, či jinak by hodnotu jídla spíše snižovaly než zvyšovaly.

Králem hub v přerůzném upotřebení do nejrozmanitějších jídel za čerstva i jinak jest jistě hřib pravý čili obecný a houby hřibovité vůbec. Všude v celém světě zná a jí se tento hřib pravý, ač jej ovšem v mnohých krajích a u mnohých a mnohých národů ani nesbírají. Avšak znají jej tam aspoň ve větších městech, požívajíce jej naložený v soli, octě nebo sušený, jak jej dostanou v obchodě.

Podobnou pověst a podobné rozšíření v celém světě měl kdysi francouzský lanýž a má dnes žampion obecný. Avšak hřib obecný jest ve své hodnotě a rozšíření přece jen prvý mezi houbami. I já sám osobně jsem se o tom přesvědčil. Když jsem roku 1938 o prázdninách jel zpět z Ruska se sportovní výpravou, pohostili nás v Negoreloje, poslední tehdejší ruské stanici směrem na Varšavu obědem, zahájeným polévkou, v níž mezi jiným byly rozkrájeny i kloboučky hřibu pravého (smrkového). Nikdy nezapomenu, jak mi tehdy tato polévka chutnala.

Hřib pravý je sbírán k jídlu dnes také v celé téměř střední a jižní Evropě a prodáván na trzích na př. ve Vratislavi (Breslau), Vídni (Wien), Mnichově (München), Ženevě atd.

Vedle hlavního činitele hodnoty hub, t. j. upotřebení hub v kuchyni, jest ovšem velmi mnoho činitelů dalších, kteří pomáhají tvořiti hodnotu hub, jednak ji zvyšujíce, jednak někdy ji snižujíce. Všimněme si jich aspoň v přehledu.

Především jsou to činitelé, pocházející z dalších vlastností a ze života hub. Kdežto požívatelnost hub, která je hlavním činitelem, podmíněna jest chutí, vůní, jakostí dužniny, snadností sušení atd., uplatňují se v této řadě další faktory, související především s plodnicemi. Je to na prvém místě velikost a množství plodnic. Nejcennějšími houbami jsou houby střední a větší velikosti. Houby příliš malé nejsou namnoze vůbec k potřebě, nebo jen za zcela zvláštních okolností (rostou-li v době nebo v místě, kdy je hub málo). Také množství, ve kterém ten, který druh roste, jest důležitým činitelem pro hodnotu toho kterého druhu hub. Tak houby mimořádné jakosti, avšak zcela vzácné, nejsou po stránce hospodářské pro člověka tak cenné, jako houby střední jakosti, početně hojné. Při lišce obecné na př. uplatňuje se při její mimořádné hodnotě celkové a hospodářské, právě také její značná početnost, ve které roste v našich a evropských lesích.

Důležitá pro hodnotu hub je také doba, ve které roste. V srpnu, září a říjnu, kdy obyčejně jsou naše lesy plny hub, mají houby i vynikající jakosti, jako naše pravé hřiby, mnohem menší cenu nežli na jaře a pozdě na podzim. Nejcennější jsou houby v době, kdy jich nejméně roste. Tu právě přicházejí k platnosti houby jinak vzácné nebo houby drobné, nebo jen na tento čas omezené. Zejména to platí pro houby, rostoucí v zimě. Tu se právě uplatňují houby sušené, naložené a v zimě vypěstované. Odtud nejvíce pochází mimořádná hodnota hospodářská i kuchyňská žampionů obecných, které lze v zimě pěstovat. V době, kdy rostou hřiby, mají žampiony na př. u nás, jen malou cenu. Proto si také naši houbaři cení velmi značně v zimě rostoucí penízovku sametonohou, plžatku březnovku, ba i drobnou kržatku průsvitnou, které by si jinak v létě nikdo nevšiml.

Odtud také pochází velká hodnota kuchyňská i do jisté míry hospodářská hub jarních, kde smrže, ucháče a destice jsou na trzích mimořádně ceněny, takže jejich hlavní zástupce, t. j. ucháč obrovský, smrž přerostlou a obecnou, počítáme přímo do zvláštní třídy všeobecné hodnoty hub. Brzké jaro dodává i poměrně veliké ceny penízovce provázkové, rostoucí na borových šiškách. U ní přispívá i historie k větší ceně. Vždyť tato hubka byla známa i starým Římanům, kteří ji sbírali k jídlu pode jménem penízovka jedlá, Agaricus esculentus.

Při hodnocení hub uplatňuje se i místo, kde houby rostou a se sbírají. Tak některé druhy hub, které, kdyby rostly v lese, byly by v celku poměrně průměrné nebo i neveliké hodnoty, mají proto zvýšenou cenu kuchyňskou i všeobecnou, že rostou mimo les, a že přicházejí k užití právě tam, kde lidé nemohou na houby do lesa příliš vzdáleného. Odtud pochází poměrně značná cena, na př. špičky obecné, avšak také žampionu obecného, který je ceněn i proto, že roste na lukách, pastvinách, mimo les, avšak zároveň i proto, že ho lze pěstovat v zahradách, sklenících, jakož i v zimě ve sklepích, dolech atd. Tak stává se mnohdy i houbou přímo místní, čímž zejména také jeho doprava za čerstva je usnadněna. Také se při hodnocení hub uplatňuje trvanlivost plodnic, která umožňuje jejich uložení za čerstva na delší dobu a dopravu, zejména také na trhy a do obchodních středisk na větší vzdálenosti. Zde si vzpomeňme na trvanlivost lišky obecné, která velmi dlouhý čas zůstává aspoň vzhledem svým čerstvá a neporušená k použití za čerstva, na delší dobu snášejíc dobře nejen úschovu pro místní trhy, nýbrž i pro dopravu, případně i do vzdálené ciziny.

Na hodnotu hub má do značné míry vliv i její tvar, který může býti zajímavý, pozoruhodný, sympatický, nebo

zase naopak. Dále barva, která může rovněž býti příjemná a nepříjemná, celkový vzhled houby, změna barev dužiny atd.

Pak přicházejí při hodnocení hub k platnosti činitelé, znamenající bezpečnost houby proti záměně a tím i bezpečnost požívatele hub proti otravám. Je jisto, že větší cenu kuchyňskou i všeobecnou má ten druh hub, který nelze vůbec nebo jen velmi nesnadno zaměniti s houbou jedovatou. To jsou houby, ke kterým má náš lid důvěru. Jsou to především houby všeobecně a dobře známé, které nemají nebezpečného dvojníka. Mezi takovéto houby patří najmě náš hřib obecný, který jest naší nejznámější houbou. Jeho dvojníkem může býti jen hřib hořký, neboli žlučník, který se mu někdy velmi podobá, takže splete i dobrého houbaře. Avšak tato záměna není vlastně nijak člověku nebezpečná, neboť hřib hořký je houba neškodná a vlastně jedlá, když bychom ji použili jako hořké látky, jak to činíme při některých lécích pro zlepšení trávení žaludku.

K větší hodnotě hub pomáhají i různí kulturní činitelé. Není to jen, jak jsem již řekl, větší nebo menší znalost toho kterého druhu hub, při čemž houba, která je dokonaleji známá poměrně je hodnotnější a cennější nežli houba jiná, třebas kuchyňsky jinak hodnotnější, ale lidu neznámá. To je právě význam činnosti České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů, že přispívá stále k větší a větší znalosti hub jedlých a tím i k jejich větší hodnotě a většímu sběru a použití. Zde uplatní se zejména také tradice, jakou má ta která houba v tom nebo onom kraji. Vzpomínám si, jak jako mladý houbař, ještě v prvních letech gymnasia, toužil jsem poznat syrovinku, která v lesích, kde jsem zprvu houby sbíral, rostla jen málo a na kterou jsem dlouho nepřišel. Tehdy vyzkoušel jsem na místě syrovinky všechny syrovince podobné ryzce, jako ryzec nasládlý, velejemný, hnědý atd. Za syrovinkou mne vedla její pověst, která ji dodává i dnes na trzích poměrně velkou cenu, ba větší nežli skutečně má proti jiným houbám jedlým a chutným, s ní současně rostoucím, avšak bez pověsti. Zmínil jsem se již, že i dějiny mají příznivý nebo zase nepříznivý vliv na hodnotu hub. To platí nejen o zmíněné penízovce jedlé nebo-li provázkové, nýbrž větší měrou ještě u muchomůrky císařky, Amanita cesarea, která byla na př. z blízkého i dalekého okolí Prahy, kde ještě za Krombholze, tedy před 100 lety, rostla, během doby naprosto vyhubena, neboť tehdejší pražští houbaři, jsouce povzbuzeni dějinami, kupovali na Uhelném trhu tuto lahůdku starých Římanů tak hojně a za tak drahý peníz, že byla všude, kde dříve v Čechách žila, zcela vyhubena. Podobně vychválená a různými pověst-

mi doprovázená je na našich trzích houbařských kotrč, při níž se cení zase její zajímavý tvar, Kotrčovitý tvar plodnice vyskytá se vlastně u celé řady druhů našich hub, jichž dobré vlastnosti se při hodnocení kotrče sčítají. Pověst kotrče na našich hubných trzích je tak veliká, že některé houby kotrčovitého tvaru možno čítati i do zvláštní třídy hub podle celkové hodnoty. Je to jednak kotrč obecná, Sparassis crispa, patřící do hub kuřátkovitých, jednak kotrč oříšová čili oříš, z hub chorošovitých. O něco méně se hodnotí kotrč čirůvkovitá z rodu čirůvek, avšak jen proto, že roste v době, kdy podobných čirůvkovitých hub objevuje se na trzích značné množství a že jsou všechny chutné a cenné. Jako na př. jméno císařka, jistě zvyšuje hodnotu příslušného druhu, tak zase některá jiná jména tuto hodnotu snižují. Proto jsem také z důvodu dokonalejšího hodnocení hub nahradil jméno hnojník, patřící houbám vesměs jedlým a často velmi sympaticky vyhlížejícím, ovšem které v čas zralosti se rozplývají v černou kašovitou hmotu, sympatičtějším jménem hník. Vždyť hníky (Coprinus) jsou za mládí jedlé a některé dokonce chutnají i jako žampiony a mohou se v malém požívati i jako živá a syrová hmota za čerstva.

Důležitým činitelem při celkovém hodnocení hub jsou také o h l e d y o b c h o d n í a p r ů m y s l o v é. Je jisto, že cena a hodnota hub zvyšuje se poptávkou. V tomto směru víme, že v celém světě je poptávka po hřibech, pěstovaných žampionech, lanýžích, ba i ryzci obecném. Jsou to houby, které jsou dnes pro obchod zařízeny a proto i jejich velká hodnota. Svého času byla u nás poptávka i po špičce obecné (došla do redakce Časopisu českých houbařů), kterou chtěli kupovat obchodníci španělští, kde špička obecná, jakožto houba tamních pastvin, je dobře známá a kde se prodává i sušená. Hned se také cena špičky obecné tehdy u nás zvýšila. Z téhož důvodu je zvýšena hodnota všech těch hub, které lze i průmyslově zpracovávat.

Pak se uplatňují při hodnocení hub také č i n i t e l é m í s t n í, k r a j o v í atd. Větší a největší hospodářskou hodnotu má jistě houba známá v celé Evropě, ba v celém světě, t. j. známý lanýž, žampion, hřib obecný a liška. S těmito druhy nemohou se v ceně nikdy měřiti houby, jichž používání jest více krajové nebo lokální. Naše stupnice hub, kterou sestavujeme s hlediska všech činitelů, o nichž právě mluvíme, platí pro celou Evropu, neboť chceme v otázce hub pracovati co nejvšeobecněji. Mohli bychom si však sestaviti stupnici hub pouze pro náš Protektorát, nebo pro Čechy či Moravu, kraj královéhradecký atd. Jistě, že je hodnota hub různá také podle toho, ve

kterém kraji je stanovena. Jiná bude tam, kde je mnoho lesů, plných hub a jiná v krajích, kde je lesů a hub málo. Ovšem, zase bude záležet na tom, jaký má zájem obyvatelstvo příslušného kraje o houby, zda je zná a sbírá, či snad je nechává v lesích hnít. Pro Pražany na př. jest vhodná klasifikace hub podle jejich celkové hodnoty.

Konečně jmenujme mezi všemi uvedenými činiteli, jichž nebylo ani možno zde zcela vyčerpati i sportovní a vědeckou stránku hub. I ty mají význam pro celkové hodnocení hub.

Vidíme, že vlivy, které tvoří hodnotu hub, jsou opravdu velmi různé a že jen pečlivé jejich uvážení při každém druhu houby, může vésti ke správnému celkovému i speciálnímu hodnocení všech našich jedlých hub.

Pozn. red.: Všech uvedených činitelů hodnoty hub, jichž použil jsem při klasifikaci všech našich a středočeských jedlých hub, jak jsem ji uveřejnil ve své knížce (která je v tisku) Jedlé houby podle své hodnoty. V celku vybral jsem jedlých hub, které jsem také ve své práci klasifikoval, 1.000. Ty jsem rozdělil tak, že jsem do prvých pěti tříd, včetně třídy zvláštní všeobecné hodnoty hub zařadil 500 druhů, které ČČH a ČMS doporučují všeobecně k jídlu sbírat a do poslední (VI.) třídy zbývajících 500 druhů, jichž použití ponecháno jen po čas úplného nedostatku hub a jinak jen houbařům nejzkušenějším, kteří chtějí i tyto houby pro sebe využíti a kterým jde o další pokrok v hospodářském využití všech hub u nás (a v celé Evropě) rostoucích a o splnění dávného hesla ČMS a ČČH, našich výstav houbařských (od r. 1910): „Zabraňme, aby každoročně nezhnilo za miliony korun hub v lese".

Václav Vacek:

Několik méně známých hub z vycházek ČMS v r. 1939.

Uvádím pouze druhy, které nejsou obsaženy v „Přehledu hub" Dr. Smotlachy.

1. Kosmatka spáleništní (Lachnea hemisphaerioides Mout.) je vzhledem zdrobnělá kopie své sestry kosmatky polokulaté (Lachnea hemisphaerica Wigg.), hojné v lesních křovinách, v naneseném klestí a pod. Na rozdíl od ní roste však na spáleništích. Mikroskopicky zřetelně odlišná výtrusy hladkými, menšími (11—15.5/6—8.5 mmm), kdežto Lachnea hemisphaerica Wigg. má výtrusy skoro dvojnásobné (20—24/11—13 mmm) a bradavčité. Nalezena 23. dubna 1939 na spáleništi u Roblína.

2. Čepičatka prstenitá (Galera togularis Bull.), medově žlutohnědým kloboukem a prosvítavými lupeny

podobná četným jiným čepičatkám (na př. čepičatce mechové — Galera hypnorum Schrk.), ale prstenem na třeni, ukazující opět k rodu šupinavka (Pholiota), kam bývá některými autory (příkl. Rickenem) kladena. Jest spojovacím článkem mezi těmito dvěma rody, avšak je spíše čepičatkou než šupinovkou, jak sám Ricken uznává. Nalezena 29. května u Roblína.

3. Penízovka krkavčí (Collybia coracina Fr.). Klobouček maximálně 4 cm v průměru je hygrofonní, za sucha žlutohnědý s olivovým nádechem, za vlhka tmavohnědý. Třeň dlouhý, zkroucený, kořenující. Ricken uvádí sice třeň nekořenující, to však činí zřejmě ve snaze, aby ji odlišil od nejbližší příbuzné, penízovky páchnoucí (Collybia rancida Fr.), u níž třeň vybíhá v předlouhý, jemným myceliovým vlášením obrostlý kořen, která je však naprosto jinak zabarvena. Že určena byla správně, rozhodl neklamně mikroskop. Penízovka krkavčí (Collybia coracina Fr.) má totiž jemně ostnité výtrusy. Nalezena 2. července ve smrkovém lese u Říčan.

4. Čepičatka spáleništní (Galera spartea Fr.) je k nerozeznání podobná čepičatce něžné (Galera tenera Schff.), avšak význačná tím, že roste výhradně na spáleništích. Protože však se (ač řídce) stává, že i čepičatka něžná vyskytne se na spáleništi, musí v takovém případě rozhodnouti mikroskop. Čepičatka spáleništní má totiž výtrusy poloviční než čepičatka něžná, to jest 6.5—8/3.5—5 mmm. Sbírána 23. července na spáleništi u Karlštejna.

5. Kukmák pošvatý (Volvaria volvacea Bull.). Vzácný, dosti statný druh, sbíraný 23. července u Karlštejna. Klobouk je šedavý s olivovým tónem, suchý, neslizký, jemnými, tmavými vlákénky žíhaný. Třeň bledý, nahoře bíle poprášený, dole obdaný 4-laločnou, vně tmavohnědou, uvnitř bílou pochvou. Lupeny nejprve bílé, později masově červenavé, s brvitým ostřím (pod lupou). Zápach ostře kyselý. Podobný, rovněž vzácný kukmák zmijový (Volvaria viperina Fr.) liší se trvale kuželovitým, za vlhka lepkavým, až slizkým kloboukem.

6. Kosmatka nádherná (Lachnea superba Vel.). Tento nový druh Velenovského, popsaný v jeho „Monografii Discomycetů" na str. 305, nalezl jsem 6. srpna u Hořelic. Zevnějškem je k nerozeznání podobný kosmatce štítovité (Lachnea scutellata L.), liší se však mikroskopicky velmi značně. Výtrusy jsou totiž pouze nepatrně zdrsnělé (u Lachnea scutellata bradavčité), vřecka širší, parafysy jodem sepiově hnědnoucí (u L. scutellata jodem inkoustově modročerné), chlupy pod mikroskopem hnědožluté (u L. scutellata kaštanově hnědé). Velenovský sbíral tento druh u Stráncic.

7. Špička hustolupenná (Marasmius splachnoides Horn.). Tato drobná špička roste na setlelých listech, hlavně dubových, podobně jako její příbuzná, špička listová (Marasmius epiphyllus Fr.), která má však velmi nedokonalé, lištovité, velmi řídké a nízké lupeny, kdežto špička hustolupenná má lupeny zcela normálně vyvinuté a k tomu, jak již jméno praví, husté. Bližší vztahy má však špička hustolupenná ku špičce žíněné (Marasmius androsaceus L.), rozhodně však ne tak blízké, aby mohla býti po způsobu Rickenově považována s ní za totožnou. Už makroskopické rozdíly těchto dvou špiček jsou nápadné, tím více pak rozdíly mikroskopické. Špička hustolupenná (Marasmius splachnoides Horn.) má výtrusy 8.5—11/3.5—5 mmm, kdežto špička žíněná (Marasmius androsaceus L.) pouze 6—7/3—3.5 mmm. Byla nalezena 13. srpna u Roblína.

8. Hnojník tlapka zaječí (Coprinus lagopus Fr.). Malý (3—4 cm) hnojník, rostoucí v lesích na hromadách setlelého roští a smetí. V mládí je klobouček válcovitý, později rozprostřený, bělavý, celý pokrytý bílými chlupy. Rovněž třeň je chlupy porostlý. Později, při rozprostírání klobouku bílé chlupy řídnou a klobouk jeví se více méně olysalý se základní barvou šedou. Třeň zůstává bílý a chlupatý. Sbírán 24. září u Karlštejna.

9. Křehutička útlá (Psathyrella gracilis Pers.). Houbička tato charakterisována je narůžovělým tónem kloboučku za sucha, vzpřímeným, rovným, bílým třeněm a červenavým ostřím jinak nachově hnědých lupenů. Podobná křehutička blyskavá (Psathyrella atomata Fr.) mívá sice také klobouček růžově nadechnutý, avšak má dlouhý, plazivý, pokřivený třeň a větší výtrusy. Nalezena byla 24. září u Karlštejna.

10. Čepičatka otrubičnatá (Galera pityria Fr.). Má klobouček za vlhka hnědý s tmavším středem, za sucha kožově žlutý. Okraj kloboučku je v mládí ověšen pomíjivým, bělavým závojem. Rovněž hnědý třeň je celý pokryt bělavými vločkami (jakoby strubami), které jsou obzvláště na špici třeně výrazné. Nejpozoruhodnější však jsou hnědé, bradavčité, mandlovité výtrusy, věrně podobné výtrusům pavučinců (Cortinarius). Podobné se u žádného jiného druhu čepičatek nevyskytují. Houba dělá spíše dojem kržatky (Naucoria) a libuje si, jak jsem pozoroval, na velmi mokrých místech u potoků, v olšinách a pod. Někdy vyrůstá přímo na bahně. Nalezena 8. října v olšině záhořanského potoka u Libřice.

11. Límcovka šupinatá (Stropharia squamosa Pers.) je houba dosti statná (3—6 cm), žlutavá s olivovým odstínem, s kloboukem pokrytým velkými, přitisklými, bělavými šupinami. Bělavý třeň opatřen je bílým, blani-

tým prstenem. Lupeny žlutavě olivové zbarvují se brzy od dozrávajících výtrusů černohnědě. Výtrusy jsou pod mikroskopem fialově hnědé, veliké (11—14.5/6—9 mmm). Nalezena rovněž 8. října u Libřice.

12. Kržatka veselá (Naucoria hilaris Fr.). Pěkná houbička, kterou jsem již dvakráte sbíral a to vždy mimo les, ač Ricken udává, že roste v jehličnatých lesích. Klobouček 2—4 cm v průměru je dlouho zvoncovitě sklenutý, později sklenutě rozložený, barvy pěkně rezavě okrové až skoro oranžově žluté. Třeň je stejné barvy, rovněž tak i lupeny, které stářím ovšem dostávají tmavěji rezavou barvu. Výtrusy široce mandlovité, bradavčité, hnědožluté. Nalezena 22. října v trávě u silnice v Solopiskách.

13. Plžatka lesklá (Limacium nitidum Fr.). Vzácná tato houba sbírána byla 22. října u Roblína v borovém lese (borovice černá s vtroušenou borovicí lesní) v četných exemplářích. Podobá se poněkud plžatce modřínové (Limacium lucorum Kalchbr.), která však již svým stanovištěm se liší, neboť roste výhradně (jak již jméno naznačuje), pod modříny. Plžatka lesklá je statnějšího vzrůstu, má klobouk bílý se žlutavým středem, velmi slizký. Třeň je bílý, suchý, kdežto u plžatky modřínové je slizký. Lupeny jsou trvale bílé, u plžatky modřínové nažloutlé, až sytě žluté. Také výtrusy se tyto houby značně liší; plžatka lesklá má výtrusy větší. Oběma zmíněným houbám podobá se také plžatka slizoprstenná (Limacium gliocyclum Fr.), rovněž bledožlutá a slizká, lišící se však silně sliznatým třeněm, který v horní části opatřen je dokonce slizovým prstenem. Tuto plžatku sbíral jsem 17. září 1939 v Žarošicích na Moravě, rovněž pod borovicemi.

14. Řásnička písečná (Plicariella leiocarpa Curr.). Vzhledem podobná řasnatce hnědé (Plicaria badia Pers.) a makroskopicky těžce rozeznatelná, pozná se pod mikroskopem velmi snadno podle dokonale kulatých výtrusů, kdežto Plicaria badia má výtrusy eliptičné. Velenovský udává ji ze spáleniště u Jevan. Nemohou soudit, zda výskyt na spáleništi byl v tomto případě jen náhodný; v mém případě rostla totiž na zemi v lese. Stejně Rehm udává jako stanoviště vlhkou písečnou půdu. Jest houba velmi vzácná. Nalezena 3. prosince u Říčan.

Ing. V. Sak:

Cantharellus aurantiacus Fr. Liška pomerančová.

Jedna z hub nejhojněji sbíraných na podzimních vycházkách Čes. mykologické společnosti jest liška pomerančová. Roste na zemi hlavně v lesích jehličnatých a to ve skupinách o mnoha plodnicích. Její 4—10 cm široké klobouky barvy oranžové, neb živě až kožově žluté, ba i kožově hnědé se odrážejí od zeleně mechu. Od lišky obecné se liší svými lupeny, které jsou tenké a nelze o tom pochybovati, že z toho dů-

vodu patří vlastně k houbám bedlovitým (Agariceae) a to do rodu strmělek. Toto zařadění, které roku 1910 po prvé navrhl švýcarský mykolog B. Studer v Bernu, jest již uznáno za správné od četných mykologů. Liška pomerančová jest, jak již podotknuto, v barvě velmi proměnlivá; proto jsou v mykologické literatuře zaznamenány různé její odrůdy:

1. lactea Fr., která je zcela bílá;
2. nigripes Pers., jejíž třeň je dole černý;
3. albida Gill. s bílými lupeny, s kterou je identická pallida Cooke;
4. atrotomentosa Jaccottet, kteroužto podivnou odrůdu popisuje autor takto: Mnohem větší a masivnější než typická strmělka pomer., klobouk až 10 cm široký, mourově hnědý, brzo stlačený, lupeny oranžově červené. Třeň 2—3 cm tlustý, masivní, všude mourově hnědý jako klobouk neb i tmavší, plstnatý, vláknitý, na konci se zřetelným kruhovitým pásem, na basi ztlustlý. Roste na podzim na starých pařezech jedlových. Švýcarský mykolog E. Nüesch, který zpracoval strmělky monograficky, tvrdí, že často nalezl přechodné formy jak mezi odrůdami a typem, tak i mezi odrůdami samými. Bílé neb bělavé formy rostou spíše na světlých suchých místech, kdežto formy s černým třeněm rostou hlavně na vlhkých místech. Bílé odrůdě strmělky pomerančové se někdy k nerozeznání podobá čirůvka zkreslená (Tricholoma panaeolum Fr.), liší se však vždy širšími lupeny, tlustším třeněm a odporným zápachem po ztuchlé mouce. O lišce pomerančové se vždy a všeobecně soudilo, že jest jedovatá neb podezřelá. Také u nás byl tento názor zastáván a když ji dr. Smotlacha označil za jedlou, nastal před 10 lety mezi našimi mykology tuhý spor o tom, který byl rozřešen prof. Dr. Smotlachou teprve tím, že na přednášce Čes. mykologické společnosti snědl její 3 plodnice, aniž pocítil nějakých následků. Rovněž mykologové Sartory, Maire, Hermann, Gramberg, Maublanc, Studer a Nüesch ji označují za neškodnou. Jaccottet dokonce za jedlou, velmi chutnou. Podle francouzsk. mykologa Konráda, který ji rovněž prohlašuje za jedlou, spočívají údaje, že je jedovatá, na její záměně s podobnou, ale vskutku jedovatou strmělkou fosforeskující (Clitocybe phosphorea Batt), která má však klobouk hladký, lesklý, radiálně pruhovaný vrostlými vlákny a třeň plný, rovněž vláknitý, tvrdou dužninu a silnou příjemnou vůní, kdežto strmělka pom. je vždy houbovitě měkká a nevonná. Strmělka fosforeskující roste hlavně v jižní Evropě na olivách, ale také na dubech. U nás nebyla dosud nalezena, ač i zde její výskyt je možný, neboť byla častěji sbírána ve středním Německu.

Pozn. red. Budiž uvedeno, že řada členů České mykologické společnosti od dávna pojídá lišku pemerančovou buď v polévce nebo v houbové směsi různě připravenou, zejména však ji nakládá do octa (na př. také pí. Škorpilová a p. odb. rada Ing. Havlena). Sl. Levá donesla lišku pomerančovou naloženou. Podezření z jedovatosti padá na lišku pomerančovou pravděpodobně z různých případů žaludečních poruch, které vznikají z lišky obecné staré neb špatně připravené. Pak se ovšem nedává vina špatné přípravě neb velkému množství požité houby, nesporně jinak jedlé, neškodné a všeobecně ceněné, nýbrž hledá se viník mezi podobnými houbami jinými a takovou je v tom případě liška pomerančová nesporně. Jindy to odnesou podezřením lošák bílý a zvláště ryšavý.

Frant. Šmarda:

O symbiose hřibu Boudierova (Boletus Boudieri Quél.).

Když jsem 29. července 1940 v Místeckém lese u Místku sbíral hřib (podmásník) Boudierův (Boletus Boudieri

Quél., Bol. placidus Bon.), marně jsem se ohlížel po vejmutovce Pinus strobus, pod kterou se všeobecně ve střední Evropě uvádí. Za to jsem zjistil mezi duby a smrky několik roztroušených borovic Banksových (Pinus Banksiana). Touto zkušeností a pátráním v literatuře jsem zjistil, že jest nesprávné domnívati se, že hřib Boudierův roste pouze pod vejmutovkou.

V časopise českých houbařů, roč. 1927, str. 113, udává J. Otruba hřib Boudierův pod borovicí černou (Pinus nigra). Nejpodrobněji se dočteme o stanovišti tohoto hřibu v Kallenbachově monografii: Die Pilze Mitteleuropas. Boletaceae. Prvý upozornil na výskyt hřibu Boudierova pod vejmutovkou Quélet r. 1881. V Alpách vystupuje až 2.000 m vysoko pod limbou (Bresadola a j.), v krajích přímořských roste pod Pinus maritima a P. laricio (Maire), podle Singera též pod Pinus pithyusa.

Mým shora uvedeným nálezem přistupuje borovice Banksova mezi ony druhy borovic, s nimiž žije hřib Boudierův v symbiose.

Pozn. red.: To, co autor zjistil i o podmásníku bílém, platí také o jiných našich houbách, na př. ryzcích, holubinkách, plžatkách, slizácích a zvláště o hřibech. Nerostou obyčejně jen úzce, na př. pod našimi druhy stromů, nýbrž i pod stromy cizími, našim blízce příbuznými. V tomto směru by měl výzkum hub ještě více pracovati a zjistit, jak je to na př. se hřibem obecným čili smrkovým (B. bulbosus Sch.) pod různými druhy a odrůdami smrku a dubu. Překvapilo mne, když jsem za světové války nalezl na Volyňsku v Rusku kozáka habrového (B. rugosus Fr.) ve velkém množství v háji lískovém. Avšak ihned jsem pochopil. Líska je přece habru úzce příbuzná.

Pak jsem zjistil, že i u nás tento kozák roste pod lískou.

Dr. Robert Vávra:

Houby v Šárce.

(Dokončení.)

Z jedovatých hub nacházíme porůznu muchomůrku červenou — Amanita muscaria L. Dále vyskytuje se dosti hojně neškodná muchomůrka citronová, Amanita citrina Schffr.

V červnu 1923 našel jsem z tohoto příbuzenstva katmanku pošvatou, barvy světle žluté, Amanitopis vaginata fulva Schffr., která měla klobouk v průměru 4 cm.

Z muchomůrek nalézáme v okolí Vaníčkovy mohyly dále šedivku, Amanita spissa Fr., muchomůrku tígrovanou, Amanita pantherina DC, která má od doby, kdy

o ní psal Kučera v prvním ročníku Časopisu českých houbařů zajímavý článek, kde udával, že jest jedovatá, špatnou pověst. Avšak mne vývody pana autora nedovedly přesvědčiti o její jedovatosti, neboť jinde jest uváděna jako jedlá, a já sám jsem ji již několikráte beze všech následků požíval. Nemohu však ji doporučovati pro její snadnou záměnu s jinými houbami jedovatými.

Z jedlých hub jest v Šárce nejhojnější bedla červenající, Lepiota rhacodes Vitt., příbuzná s bedlou vysokou, jen poněkud menší, s dužninou červenající a aromatickou. V octě naložená i jinak připravená jest dobré chuti. Roste od září do zimy, bývá však od neznalých Pražanů ničena a rozšlapována, stejně jako v Nebušickém údolí na polích hojně rostoucí bedla odřená — Lepiota excoriata, která jest chutí ještě lepší než předešlá.

Z dalších bedel našel jsem na trávníku ve Střešovicích bedlu zardělou, Lepiota nancina Fr., a bedlu prostřední, Lepiota mesomorpha Bull., se žlutým kloboukem.

V září a říjnu jsou hojné václavky, Armillaria mellea Vahl., zejména na levé straně Šáreckého potoka, pod hospodou u Dívčího skoku. Celá stráň porostlá dubovým lesem jest prorostlá podhoubím václavek, aniž by nějak viditelně stromům škodila, ba právě naopak, v těchto místech jsou duby velmi statné. Právě na sv. Václava 1938 se zde vyskytly václavky ve velikém množství a hned v několika formách, a sice obecná na pařezech a spodu kmenů dubových, pak forma menší a jemnější, která vyrážela přímo ze země, a konečně u koňských kaštanů v restauraci na Dívčím skoku jsem nalezl několik trsů václavek do žluta zbarvených.

Na druhé straně potoka u Dívčího skoku vyrašily v té době velmi hojně mechovky, Clitopilus prunulus Scop., nápadně bílé s růžovými lupeny, velmi chutné. Řídčeji se vyskytuje mechovka čistotná — Cl. mundulus Lasch.

Každého roku nacházím v lesíku za Vokovickým hřbitovem mlženky (Cl. nebularis). Jest památná tím, že na ní roste příživně kukmák Lovelův (V. Loveliana), dosahující velikosti asi poloviny vzrostlé mlženky. Vyskytl se v blízkém okolí u Bohnic. V měsíci červnu nacházím každoročně májovky a podtrnky, a jest mi jen litovati, že byl vykácen veliký trnkový porost na lesní cestě k zřícenině Bábě, kde rostly nejen podtrnky, ale na zimu také Cl. incilis, které jsou nyní v těchto místech vyhubeny.

Hřib jedlý, B. edulis Bull. jsem nacházel jen porůznu. Hojnější se zdá býti hřib dubový, B. reticulatus, zejména v dubině na slunečné stráni pod myslivnou. Občas najdeme též špičník, B. scaber Bull. Pod myslivnou roste také pestřec, S. vulgare, který ve zdejší krajině zdá se býti je-

dovatý, neboť se jim otrávil majitel hostince v Nebušicích, který si jej připravil smažený s vejci a po požití tohoto jídla zemřel.

V zimních měsících za mírné pohody vyrůstá hojně penízovka zimní, C. velutipes. Jest to jedlá houba. V octě dostává vůni a příchuť po rybách. Dále nacházíme p. vodovou C. aquosa Bull., p. kuželovou, Collybia asema Fr., obě jedlé.

Z holubinek nachází se hojně cikánka (h. černající), Russula nigricans. Řídčeji se tu objevuje h. žloutková, R. vitellina, h. namodralá, R. cyanoxantha, h. mírná, R. delica, vesměs jedlé, dále nejedlá h. křehká, R. fragilis. Nejedlá jest též h. smrdutá, R. foetens. Z helmovek nacházíme často h. čistou, M. rosea, h. narostlou, M. gallericulata a h. rýhovanou, M. polygramma, všechny jedlé. V zimě ve smíšeném lese a na mezích porůznu nacházíme kržatku zimní, N. pellucida. Na naší zahradě ve Střešovicích vyrostla čepicovka cihlová, G. latericia. Z hojnějších nálezů bych ještě uvedl pečárku polní, Ps. campestris, která po celém údolí Šáreckém hojně se vyskytuje, dále p. ovčí, Ps. arvensis, pak hojnější p. lesní, Psaliota silvatica, zejména hojnou v okolí Baxovy stezky. Všechny tři dobré jedlé houby. Dále pýchavku bradavičnou, L. gemmatum, plžatku vonnou, L. agathosmum, a na pařezech podél potoka hojně rostoucí opěnku, Ph. mutabilis.

Na vrbách na podzim nacházíme hlívu ústřičnou, Pl. ostreatus, která roste až do mrazů. Jest sice tuhá, ale jinak výborná houba. Žádnou vzácností není také čechratka podvinutá, taktéž dobrá houba.

Na hřišti ve Střešovicích na Ořechovce nacházím každého roku hník obecný, C. commatus F. D., který v r. 1940, kdy bylo mokro, vyskytl se ve formě menší. Na témže místě roste taktéž jedlý hník inkoustový, C. atramentarius B. Sem tam se vyskytuje též hník třpytivý, C. micaceus B., rovněž jedlý. Tamtéž se nalezl hnojník oválový, C. ovatus Schffr. Taktéž na hřišti nacházíme každoročně šupinovku rannou, P. praecox Pers., dobrou jedlou houbu.

Ze šťavnatek roste v rokli pod Šipkou plžatka bělokostná, L. eburneum B., a r. 1937 nalezl jsem šťavnatku překrásnou H. pulcherrimus Vel., žlutě zbarvenou, a ojediněle nacházím šť. kuželovou, H. conicus Sc., s černajícím třeněm, dále šť. luční, H. pratensis P. Hojná jest na podzim plžatka modřínová, L. lucorum K. Z ryzců sbíral jsem často r. ryšavý, L. rufus Sc. Dále r. zprohýbaný, L. flexuosus (nejedlý) a pěkně vonící temně červeně hnědý r. kafrový, L. camphoratus B., jedlý jako koření. Pod břízami roste hojně r. huňatý, L. torminosus Schffr., a ve smíšeném lese r. šeredný, L. necator, oba nejedlé, konečně r. hnědý, L. helvus.

Že také v Šárce roste hojně špička trávní, M. oreades Fr., nemusím snad připomínati; také tato houba jest zde pilně sbírána. I jedlé pavučince jsem nacházel, zejména p. bělofialový, I. alboviolaceum P. a p. mazlavý, M. collinitum P. Na pařezech zhusta se vyskytuje hořká třepenitka svazčitá, H. fasciculare a jí podobná jedlá tř. cihlová, H. latelitium, dále nejedlá tř. nažloutlá, H. epixanthum, nepříjemně páchnoucí, pak jedlá tř. Candoleova, H. Candoleanum. Po deštích se objevuje lysivka trávníková, Ps. foenisecii. Na naší zahradě vyrostla límcovka polokulovitá, Stropharia semiglobata Batsch, podobná šupinovce jarní.

Z čirůvek jest na podzim hojná pod Džbánem č. nahá, Tr. nudum, celá modrofialová a č. zemní, Tr. terreum, šedivá, obě jedlé, dále č. smrdutá, Tr. lascivum Fr. Pod Dívčím skokem každého roku nacházím strmělku kyjovitou, Cl. clavipes, a v Purkrabském lese str. přehrnutou, Cl. inversa, dále str. vonnou, Cl. fragrans a str. nálevkovitou, Cl. infundibuliformis, vesměs jedlé. Také lakovka laková a amatystová se v Šárce hojně vyskytuje. I choroše samozřejmě v Šárce najdeme. Jak již svrchu připomenuto, ch. sírový, P. sulphureus, s nápadnými žlutými plodnicemi v celých trsech, vyskytuje se zejména na vrbách. Jest to dobrá jedlá houba, pokud jest mladá a měkká. Roste již od května. Její mladé plodnice jsem sbíral po prvé r. 1918 ve Veltruském parku na starých dubech a jedl jsem je doma s celou rodinou připravené jednak jako řízky, které chutnaly výtečně jako telecí maso, ale mimo to také v polévce a druhý den i v omáčce. Tento choroš zničí napadený strom v několika málo letech. Také ch. šupinatý, P. squamosus, jsem často nacházel na živých stromech i pařezech. Z nejedlých chorošů jest v Šárce hojný zejména ch. páskovaný, P. zonatus, rostoucí na starých pařezech listnatých stromů od podzimu do jara, dále ch. zimní, P. brumalis, se šedohnědým nebo okrovým kulatým kloboukem, a ch. celoroční, P. annosus, který napadá v Šárce kořeny smrků. Pod Bábou vyskytl se jednou na listnatém stromu hojně ch. zakouřený, P. adustus. Hojný jest zde ch. různobarvý, P. versicolor, a na naší zahradě na rybízech vyrostl ch. rybízový, P. ribis. Všude hojný jest sítkovec dubový, D. quercina a na vrbách hojný troudník ohňový, F. igniarius. Také kotrč kadeřavou, Sparassis crispa, podařilo se mě v Šárce nalézti. Jest to houba borových lesů s bledou kadeřavou plodnicí.

Z lošáků nalézáme na podzim l. bílý, H. repandum s kloboukem bílým, až světle okrovým, vespod opatřeným ostny téže barvy jako klobouk. Z tohoto příbuzenstva nacházíme také rosolozub huspeninový, Tr. gelatinosum na starých pařezech borových stromů; má jedlé plodnice barvy šedivé. Dosti často nacházíme hvězdice mnohopramen-

né, G. hydrometricus a hv. trsnatou, Geaster fimbricatus Fr. Na schodové cestě blíže sv. Matěje vyskytla se r. 1938 hv. Schmidlova, G. Schmideli, nepatrný to druh na stepní zemi se vyskytující. Na skalách se nachází měcháč písečný, P. arenosus, jenž jest považován od lidu za černý lanýž. Jest to jedlá houba. Na hnojišti u lomu nad Džbánem našel jsem před rokem na podzim ve větším množství řasnatku (kustřebku) hnědou, P. badia, taktéž jedlou houbu. Na hnijících pařezech listnatých stromů najdeme dřevnatku parohatou, X. hypoxylon, nápadnou černou kyjovitou houbičku, tvrdé podstaty.

To vše ovšem není úplný výpočet hub v Šárce rostoucích, ba ani zdaleka všech, které sám jsem tam našel, jest však již z tohoto stručného výpočtu patrno, že Šárka jest dobrým nálezištěm hub, jak lesních, tak i parkových, sadových, lučních a polních.

Pozn. red.: Ve Stromovce, Podbabě, Bělé, v celém údolí Šáreckém, jakož i v hájích, polích a lukách kolem, včetně údolí Vltavy na obou březích až ke Kralupům, dále Purkrabského lesíka, Tuchoměřického háje, Hvězdy, Bílé Hory, byl jsem na houbách v r. 1905—41 průměrně 20krát ročně, čili za tu dobu 700krát. Znám tedy toto okolí Prahy a tamní houby velmi dobře. Velkých hub sbíral jsem v těchto místech během těchto dob přes 1.200 druhů. Píši o nich v „Houbách pražských parků".

Ing. Zdeněk Schaefer:

Šestnáct dní na holubinkách.

Do období konce července a srpna spadá hlavní sezona výskytu h. vláhomilné, R. paludosa Britz. a h. odbarvené, R. decolorans Fr. Obě tyto hol. jsou si dosti podobny a vyskytají se často pospolu. Zde bylo je lze spatřiti společně nad Třetím lesem u tanečního parketu a vpravo Nové cesty, nejhojněji pak asi 200 m záp. písmene d slova dv. Lhotecký, na speciálce. Jinde byly vzácné. Nálezy nad Třetím lesem byly zajímavé tím, že tu rostly h. odbarvené naprosto mimo borovici. Po mnoha stránkách poučným se ukázal výskyt západně Lhoteckého dvoru. Tu v kypré mechatině rostly stovky bujně vyrostlých, kyprých a čerstvých plodnic h. vláhomilné. Na sušení, do octa a na smažení odnášeli jsme tu denně kila plodnic, které se osvědčily v každé úpravě a chutí daleko předčily hříbky. Jako zajímavost byly tu pozorovány přechodné tvary k h. odbarvené, která tu rovněž hojně rostla a k h. krvavé. Plodnice tvořící přechod k h. odbarvené měly pokožku klob. naprosto shodnou s h. vláhomilnou

(t. j. průsvitně, vodově pololesklou, kalně červenou, až masově naoranžovělou), ale dužninu ve spodní části bílého třeně měchatou a šednoucí, ostří lupenů od okraje klob. počínalo nápadně šednouti. Přechodné tvary k h. krvavé R. sanquinea Bull., která tu rostla s krvavě červeným, neslupitelným klob., lupeny střídavými atd., by odpovídaly dobře v makroskopických znacích h. rudotřené, R. rhodopoda Zv., avšak jejich klob. nebyly nápadně lesklé a chuť měly naprosto kolísavou; někdy palčivou, jindy téměř lahodnou.

Holubinky ze sekce Lactarioides byly zastoupeny jen h. osmahlou R. adusta Pers. a h. černající R. nigricans Fr. Obě se tu vyskytovaly poměrně řídce. Hol. bezmléčná, hustolistá, a černobílá nebyly pozorovány.

H. namodralá, R. cyanoxantha Fr. byla pozorována jen vlevo Nové cesty na okraji vysokého smrkového lesa a nízkého porostu. Tu vedle normálně zbarvených plodnic se dne 29. července vyskytla forma s klob. jasně citronově žlutým, místy vybledlým. Vláčné, špekovité lupeny, celkový habitus a negativní reakce na skalici ji bezpečně určily jako odrůdu h. namodralé. Její blíženka h. listodvojná nebyla pozorována.

Na svazích vpravo Nové cesty bylo lze často najíti h. révovou, R. xerampelina Fr. ve formách hnědých i olivových. Jako zvláštnost bylo nalezeno několik různě starých plodnic této hol. s příjemně nachově fialovým, sametovým až šupinkatým klob. vzhledu čirůvky červenožluté, až 20 cm širokým, s třeněm načervenalým, v trávě pod listnatými stromy u Nové cesty. Slanečkový pach a skalicová reakce ukázaly, že jde o některou řídce se vyskytující odrůdu h. révové.

Z nepalčivých bělovýtrusých holubinek bylo lze občas nalézti na levém svahu nad Novou cestou h. slíčnou R. lepida Fr. a jí podobnou h. jitřenkovou, R. aurora Krmbhlz., prozradivše se vanilinovou reakcí. Ve Třetím lese v úvoze lesní cesty, vždy blízko smrkového kmene se dosti hojně nacházela malá, sametová h. azurová, R. azurea Bres. s kloboučky šedě fialovými, místy do olivova.

Vzhlednou, vydatnou, masitou houbou je h. sinná, R. livida Pers., bohužel ne hojně se tu vyskytující. Za celé období byly tu nalezeny jen dvě skupiny na levém svahu nad Novou cestou, v polovysokém smrkovém lese. Mladé plodničky měly klob. sametové, temně hnědé, staré zřetelně zelenavé, se středem až skoro černým. Třeně měly mírně dolů zúžené, s tuhou, nikoliv ale tvrdou dužninou. Intensivní, oranžová reakce skalicová je pro tuto hol. charakteristická. Pod několika duby při silnici na Studnici byla nalezena její varieta virginea Cke & Mass. s vel-

mi tlustým třeněm, dole kuželovitě zahroceným, poměrně malým, špinavě bílým klob. a hustými, úzkými, zahrocenými lupeny.

Příbuzná h. mandlová, R. vesca Fr. byla tu pozorována jako jedna z hojných holubinek. U tanečního „parketu" na Klenovníku pod mladými smrky, byly nacházeny poněkud odchylné formy této běžné holubinky. Měly tlustou, z mládí velmi tlustou pokožku, sytě masově nafialovělou, dobře loupavou, se zvláštním perleťovým třpytem, a to přes to, že povrch pokožky byl skoro sametový. Některé staré exempl. zapáchaly mírně slanečkem. Ještě ve stáří se více méně lišily sytě zbarvenou, nevybledavou pokožkou od typu z jiných míst. Opět skalicová reakce přispívá k vyjasnění pochyb, máme-li v ruce h. mandlovou nebo snad půvabnou.

Přiléhavé jméno má hol. tečkovaná, R. punctata Krmbhlz., jistě přiléhavější než mají kterákoliv jiná její synonima. Byla pozorována u tanečního parketu na Klenovníku, po obou stranách svahů Nové cesty, ale nejhojněji vpravo od ní (na speciálce asi 200 m sev. nad písmenem K slova Klenovník), na okraji řídkého vysokého smrkového lesa, sem tam borovicí pomíšeného. Obyčejně tato hol. vlivem půdních podmínek brzo šedne a odumírá, aniž by vyspěla. Zde bylo lze studovati h. tečkovanou od nejmladších exempl. až do velikých nejstarších. Dorostlé exempl. měly klob. až 18 cm šir., šednutí se u nich projevovalo až po úplném vyspění plodnice a to nejprve na ostří lupenů a při povrchu třeně. Vnitřek třeně má duž. spíše mírně hnědnoucí, stejně jako duž. mladých plodnic. Chuť syrové houby je velmi lahodná, s oříškovou příchutí. Charakteristické jsou syté barvy klob., na okraji se sytě růžovým zabarvením a ojíněním, které zbývá ještě ve stáří na středu klob. jako krupička. Dne 1. srpna vpravo Nové cesty byla nalezena její varieta seperina Dup., charakteristická červenáním dužniny. Nalezený exempl. jevil nejen pozvolné červenání na porušených místech, ale klob. na okraji a ostří lupenů měl krvavě červené zabarvení.

Ne hojnou byla tu také h. nazelenalá, R. virescens Fr., zbíraná dvakráte na okraji lesa pod keříky u koty Klenovník.

Rozhodně častějším zjevem tu byla h. lepkavá, R. viscida Kudrna. Je to pro robustnost a tuhost, na otlačených místech zlatěhnědý třeň lehce poznatelná holubinka. Nalezeny byly také plodnice se vzhledem klob. podobným h. smrduté, ale na okraji klob. s malou fialovou konturou. Nálezy: výběžek lesa u Lhoteckého dvoru, při Nové cestě, u silnice na Studnici.

Běžným zjevem ve všech starkočských lesích byla h. trávozelená, R. graminicolor Secr., zvl. nad Třetím lesem a ve vysokém lese na náhorní rovince vlevo Nové cesty.

Z palčivých hol. vedle zmíněné již h. krvavé nacházena byla hojně h. Queletova, R. Queletii Fr. Objevila se tu po prvé 5. srpna ve Třetím lese a později i u Nové cesty. Podobně jako h. olivová, i tato ve Třetím lese nedorůstala své obvyklé velikosti a nad to ještě, některé plodnice zřetelně předčasně zakrňovaly. Ty pak měly na povrchu klob. kruhovité pásy olivově zelené, překrývající se s temně hnědofialovou barvou pokožky a lupeny zelené, na ostří trochu nahnědlé.

Z příbuzných hol. smrduté byla spatřena na několika místech v příkopě silnice na Studnice hol. hřebenitá, R. pectinata var. insignis Q. s třeněm význačně na basi cihlově hnědě skvrnitým a dužninou nepalčivou. H. smrdutá, R. foetens Pers. sama byla pozorována jen zřídka v mlází vlevo silnice na Studnice.

Dne 9. srpna byla po prvé nalezena v lese pod Ovčáckým vrchem h. hlinožlutá, R. ochroleuca Fr. ve formě mladých plodnic. Polokulovité sklenuté, velmi často ve čtyři laloky zprohýbané klob., plavě žlutohnědé dosahující skoro úrovně base třeně, sotva dají tušiti, že z této tuhé plodničky později vyrostou šťavnatě křehké houbičky se slámově žlutým klob., křídově bílým až našedlým třeněm. Jí podobná h. hořká nebyla pozorována.

H. vrhavka, R. emetica Fr. bývá v tomto období ještě řídká. Nacházena byla jen ojediněle na okraji lesa vpravo Nové cesty. Její příbuznou h. klamnou, R. fallax Fr. bylo lze viděti ve Třetím lese a u Nové cesty. Na louce při Nové cestě byla nalezena h. dutonohá, R. cavipes Britz. v podobě několika různě vyspělých exemplářů. Jestliže se o existenci této hol. jako samostatného druhu pochybuje, pak je pravděpodobné, že byla velmi zřídka sbírána. Jsou to nejen žlutší výtrusy, dutý třeň, nápadně záhy, až do poloviny rýhovaný klob., ale také výskyt ve vlhké luční trávě, které ji odlišují od ostatních své skupiny. Klobouky byly bílé s rozmazanými růžovými skvrnami a celá houba byla o něco větší než h. klamná nebo dokonce křehká.

H. vybledavá, R. depallens Fr. byla tu celkem vzácná. Byla nalezena v listnaté houštině při tanečním „parketu“ na Klenovníku v podobě několika velikých, rozložených exemplářů s kloboukem červenofialovým, světlých barev, vybledavých, s nepalčivou dužninou a našedlým třeněm.

Z lesů vpravo Nové cesty jest třeba se ještě zmíniti o h. brunátné, R. badia Q., sytě vonících cedrovým olejem.

Snažili jsme se vyjmenovati veškery holubinky vyrostlé od 26. VII. do 10. VIII. 1940 v lesích starkočských. Nelze přirozeně žádati, aby rukama houbaře prošly veškery houby, avšak je možné se tomu hodně přiblížiti, je-li ke studiu čas a zájem.

Veškery nalezené hol. jsou běžnými holubinkami známými z jiných krajů Čech a Moravy. Kromě snah h. dutonohé a zvl. formy h. révové, nic neobvyklého a vzácného. Je zcela možné, že nám unikl některý známý druh, nebo dokonce specielně charakteristický pro studovaný kraj. K tomu budiž nám omluvou příliš krátká pozorovací lhůta. K utvoření úplného obrazu o starkočských holubinkách bylo by třeba pozorovati je po celý rok, nebo alespoň přes léto a podzim. Tento příspěvek budiž tedy jen ukázkou bohatosti rodu holubinka.

Jiří Kubička (KČT, Praha XV.):

První letošní sběr.

Začátkem dubna 1941 jsme našli ve středním Posázaví u Rataj několik dobrých hub. Na sever. stráních mezi tajícím sněhem bylo vidět malé kloboučky, které patřily penízovce šiškovité — Collybia conigena. Když déšť rozpustil sníh docela, našli jsme druhý den ve starých smrkových lesích těchto penízovek přes půl kila. Osvědčily se velmi dobře k smažení a do polévky, jen třeně bylo nutno ulámat, protože byly velmi tuhé. Část byla naložena do soli a denně přidávána do polévky. Penízovky rostly s oblibou na místech, kudy protékala voda z tajícího sněhu, některé dokonce na břehu potoka, který je po rozvodnění úplně zalil. Po dvou dnech po opadnutí vody rostly dál a objevila se i spousta nových, až po dvaceti na jedné šišce. Ve sběru byly objeveny také dva exempláře úplně bílé, které rostly na různých místech mezi typickými penízovkami a vynikly teprve tehdy, když sešel sníh a rýsovaly se proti tmavému mechu.

Z dalších druhů byly sbírány: helmovka narostlá — Mycena galericulata (Dr. ing. Mýl) na třech místech v počtu asi 80 exemplářů, jedna opěnka — Pholliota mutabilis (Kopecká), hojně zvonovka jarní — Nolanea erophilla (Kubička) na jižní vyhřáté stráni. Několik penízovek sametonohých — Collybia velutipes, z pařezů, dvě strmělky dosud neurčené a řada chorošů doplnily sběr.

V borových lesích bylo pátráno po penízovce provázkové — Collybia tenacella, ale ačkoliv na místě sběru jsou podmínky růstu stejné (poloha, staré stromy, hojnost šišek), nebyla vůbec nalezena. KČT Praha XV.

Pozn. red.: V Praze XV. utvořila se odbočka ČMS, a to z příslušníků KČT Praha XV., která samostatně a s úspěchem pracuje. Tak by mohly vzniknout odbočky ČMS ve všech částech Prahy, jen je třeba všude dobrých pracovníků. Zde jest to autor této zprávy. Penízovka provázková roste od konce března někdy až do června. Na zmíněném místě vyroste asi z různých důvodů později.

H. Schmidt:

Claviceps purpurea Tull.

Námět pěstování námelu, jakožto výnosné drogy připomíná mi pokus, který jsem provedl v létech 1912—13 dle návodu v časopise (byla to nejspíše ŽIVA nebo možná také PŘÍRODA), návodu, který tuto stručně opakuji:

Do malé silné dřevěné bedničky dá se trochu zahradní země a na povrch naklade se námelu, bednička postaví se na volné prostranství v zahradě nebo se zakope do země až do úrovně půdy v bedničce s půdou okolní a ponechá se tak. Prší na ni, sněží, sluníčko praží, mrzne, bednička při oblevě rozmrzá a potom třeba zase zamrzá, vyschne úplně a zase namokne — po zbytek léta však, po celý podzim a celou zimu neděje se s námelem nic, než že snad sklerocia trochu rozpraskají. Až pak najednou v čas, kdy žito má kvésti, vyrostou na nich roztomilé drobné houbičky „paličkovice“, s nachově růžovými třeníčky a ohnivě rezavými hlavičkami — stromaty, v nichž ponořeny jsou perithecie s lahvovitými vřecky, obsahujícími nitkovité výtrusy; sesycháním stromatu jsou znenáhla výtrusy vytlačovány ven, jsou větrem přenášeny do semeníků právě rozkvetšího žita (a jiných trav), kde založí podhoubí, odlučující konidie; hmyz šíří jimi pak nákazu. V nakažených semenících vytvoří mycelium chrupavčité sklerocium se zbytkem znetvořeného semeníku na vrcholu (čepičkou), jež zase přezimuje, čímž se vývojový cyklus uzavře.

V Jandově „Velkém illustrovaném přírodopisu všech tří říší“ jest v pojednání o paličkovici uvedeno výslovně léto 1913 jakožto vlhké a škoda zachvácením 5—10% klasů nákazou mimořádně veliká; mně však námel sbíraný v létě 1912 a dle výše vypsaného návodu do bedničky vysetý ve vývoji na jaře 1913 k vytvoření stromat atd. nepokročil, vyčkal beze změny ještě rok a dokončil vývojový cyklus až v létě 1914.

Není nic nového, že sklerocia hub jsou druh podhoubí vytrvalých, často mnoholetých; stálo by však za pokus, jejž by mohli provésti zahrádkáři nebo jiní vlastníci půdy k vůli zjištění, kterého maxima vytrvalosti může námelové sklerocium dosáhnouti, t. j., jak dlouho podržuje schopnost vyháněti stromata s askosporami. „Vyséval" by se jednoduše námel z téhož ročníku řadu let po sobě v očíslovaných bedničkách nebo na označených záhonech a vedly by se o tom záznamy. Při přenášení askospor do semeníků trav mohly by býti zkoumány též různé trávy (i zahradní a cizí druhy) co do výnosnosti a vhodnosti, i také immunity proti nákaze. Bylo by to jistě nejméně tak výnosné, jako pěstování těchže trav na semeno a aspoň tak zábavné, jako pěstování Phanerogameí (jevnosnubných).

Otázka, čím lze působiti na vývoj konidiového stadia, otevírá experimentům veliké pole — na příklad křížení druhů trav upotřebených za podklad — jednak za účelem profylaxe tam, kde námel není vítán, nebo právě naopak k podpoření vývoje účelným pěstěním. N. B. odškrcování konidií je v knize „Lehr. der Botanik" (Strassburger - Noll Schenck - Schimper, XIII. Aufl. 1917), vyobrazeno a popsáno v kupkách, jinde ve všech mně přístupných knihách v řetízcích; snad je obojí možné či nějak podmíněné — pěstitelé „medové rosy" by se také o tom mohli přesvědčiti.

Pozn. red.: O námelu, jeho sběru a pěstování, vydali jsme právě zvláštní podrobnější knížku.

Dr. Smotlacha:

Některé nové zprávy ze života přírody a zajímavosti pěstitelských odborů ČMS.

Akce na záchranu čmeláka. Pěstitelské odbory ČMS podnikly, počínaje prosincem 1940, akci na záchranu čmeláka. V listopadu 1940 sestaveno memorandum, které bylo otištěno v prosinci 1940 v 3.—5. čísle ČČH a zasláno v lednu a únoru na všechny činitele, od nichž možno záchranu čmeláka očekávati, t. j. ministerstvo zemědělství, školství, zemědělská rada, zemská školní rada, redakce časopisů, ČTK atd. Akce měla úspěch. Řada českých i německých listů přinesla o ní zprávu a vyslovila se rovněž pro záchranu čmeláka, na nějž se dříve vlastně zapomnělo. Deník „Venkov" na př. přinesl o čmeláku 27. IV. feuilleton, v němž zdůrazňuje užitečnost čmeláka. Bylo mu poděkováno.

Zájem o pěstitelské odbory ČMS šíří se mezi členstvem i odběrateli ČČH. Hlásí se noví a noví členové z Prahy i

venkova. Někteří poslali adresář svých přátel a známých, kteří se zajímají o přírodu vůbec a houby zvlášť. Na krátkých vycházkách pěstitelských odborů ČMS, konaných 3. a 4. května t. r. do Kinské zahrady a do Cibulek u Motola zjištěno mnoho zajímavostí, o nichž píšeme zvlášť. Vycházek těchto koná se několik každý měsíc, ba někdy, když je potřebí, i několik za týden.

V zahradě Kinského nalezeny 3. května krásné, ovšem zimou zmenšené smrže přerostlé (M. praerosa Kr.). Sbíral jsem je tam letos od 22. dubna do 4. května celkem ve 45 kusech a do 15. května dále ve 100 kusech. Žlutohnědé plodnice tohoto druhu, kde i jamky na klobouku jsou poměrně zmenšeny, podobají se velice smrži obecné (M. esculenta Pers.). Proto také bývá smrž přerostlá čili nahlodaná pokládána neprávem za odrůdu smrže obecné. Pak nalezeny ještě zbytky penízovky sametonohé a trs třepenitky svazčité. V Cibulkách 4. května sbírána hlízenka sasanková (Sclerotinia tuberosa), kržatka průsvitná, a choroš celoroční. 28. dubna sbíral jsem v zahradě Kinské také hnojník třpytivý, na jehož mladé plodnici jsem si pochutnal, snědl jsem ji totiž za syrova. Chutná a voní podobně jako hřib pravý či obecný. Také v polévce je chutný.

Z ČČH citovati je dovoleno, ba žádoucno. Časopis českých houbařů, jakož i moje práce vůbec, liší se od četné jiné literatury tím, že nečerpají z děl cizích, veřejnosti obyčejně neznámých, nýbrž že obsahují články a myšlenky zcela původní, k nimž jsem a moji spolupracovníci došli svou vlastní prací badatelskou. Naše články a práce jsou vzaty také z knihy, ale z knihy přírody, ze které je vypisovat dovoleno každému, kdo jí rozumí. To ovšem dovede jen málokdo. Je zajímavo, že u nás mnoho přispívatelů různých časopisů a redaktorů je zvyklo si operovati s myšlenkami, kterých se dočtou v literatuře cizí neb i v naší, čili s myšlenkami cizího původu, jako se svými, neboť jsou jim často praví autoři vlastně neznámí. Bohužel, že tento osud postihuje také naše práce, kde je pravý autor znám nebo má býti znám. Od roku 1905, tedy již 36 let, pracuji na př. na dokonalém poznání hub sadů, parků a zahrad, zvláště pražských. Vykonal jsem za tuto dobu tisíce pochůzek na houby do pražských parků a do lesů v okolí Prahy (Krč, Šárka, Hvězda, Chuchle, Tuchoměřice atd.). Touto vytrvalou prací jsem zjistil, že na př. ve Stromovce v Praze roste na 800 druhů hub, z nichž 500 druhů pozoruhodnějších. A tu najednou čteme, „mykologové zjistili, že ve Stromovce roste 500 druhů hub". Nikoliv nějací mykologové, nýbrž Smotlacha, dlouholetou pilnou prací zjistil, že tam roste 500 důležitějších druhů hub. Jinde zase čteme o tom, že si kdosi pěstuje na zahradě snad všechny druhy hub pod pří-

Obr. 44. *Smrž jedlá* (M. esculenta L.). Týž druh jako na předešlém obrázku. Vidíme, jak vyrůstá v trávě společně s prvními pampeliškami. Smrže i pampelišky jsou ukazovateli jara, zejména krásného máje. V Českém mykologickém sborníku (ČČH) psali jsme o této smrži mnohokráte. Na trzích pražských přišlo letos kg smrží na 100 K. Nikde ve světě nejsou tak smrže hledány a váženy na trhu, jako právě v Praze. Praha je město smrží. Archiv ČČH.

slušnými stromy. Věc tuto objevil jsem první vůbec a to již r. 1900—1908, dávno uplatnil na své pokusné zahradě na Zámečku u Hradce Králové, psal o ní již několikráte v ČČH, ve svých houbařských pracech, mnohokráte o ní přednášel. A hle, roku 1941 píše o ní jeden autor, jako by to byla myšlenka, získaná jeho vlastní prací. A zdá se to býti docela akademicky graduovaný člověk.

Podobně je to s ochranou čmeláků. Znám a studuji čmeláky soustavně a pilně již 40 let. Zjistil jsem, že čmeláků z hnízd na povrchu půdy jest proti r. 1900, 1905, 1910, 1918 nepatrný zbytek, že jich stále ubývá. Píši o tom od roku 1935. V únoru a březnu roku 1941 rozeslala ČMS po všech časopisech, příslušných úřadech atd. na 500 memorand, ve kterých se jedná o čmeláku a jeho záchraně. Akce byla přijata příznivě četnými našimi listy, avšak někteří „autoři" začínají hlásat na náš podnět záchranu čmeláka, ovšem jako svou vlastní myšlenku, aniž by citovali pramen.

Stejně je to s příslušenstvím (symbiosou) hub ke stromům, jež jsem poprvé v literatuře uvedl již r. 1910 atd. ČČH. (Český mykologický sborník) obsahuje vesměs práce původní, z nichž čerpati (citovati) dovoleno, ba žádoucno, avšak s udáním pramene.

Na pražské výstavy — (první koná se od 31. V. do 8. VI.) — pošlete a doneste všichni houby na mou adresu.

Josef Otruba:

Gulášová polévka z václavek.

Na Olomoucku je václavka sbírána převážně jako houba polévková, řídčeji co příměs do různých houbových jídel. V polévce ztrácí skoro svou natrpklou, stahující příchuť, která je mnohým lidem nepříjemná. Na trh je donášena nejčastěji v trsích a s klobouky rozvinutými.

Chutná je gulášová polévka z mladých, ještě nerozvinutých kloboučků, připravená stejným způsobem, jako gulášová polévka z hovězího masa.

Pozn. red.: Sdělení p. autora jest velmi případné a my jej jménem čtenářů žádáme o další takováto praktická sdělení, která bychom chtěli zařaditi do příštího čísla. Naše čtenáře zajímají zvlášť také jídla z hub dosud méně známých a méně sbíraných. Všichni naši přispívatelé a čtenáři, kteří se takto prakticky houbami zabývají, pošlete nám do týdne podobné svoje zprávy.

Dr. F. Smotlacha:

Poznámky ke sběru jedlých hub, které dosud nejsou dobře zužitkovány.

Naše propagační články, týkající se sběru dalších jedlých hub, dosud zanedbávaných, jsou právě určeny pro přátele hub, kteří chtějí sbírati větší počet hub než dosud. Jde o to, aby v lesích, dnes již houbaři přeplněných, vždycky nějaké houby, vhodné k jídlu, nalezli. Tato naše snaha souvisí s činností České mykologické společnosti a Kruhu českých houbařů, který této společnosti předcházel, jakož i s prací Časopisu českých houbařů (Českého mykologického sborníku), jež jsem r. 1910 resp. 1919 založil a vedu. Všichni tito činitelé starají se totiž o to, aby přestalo již „hnití za miliony korun hub v lese", jak se u nás stále ještě děje. S touto činností souvisí i moje snahy po shodnocení hub, které jsem začal již v době svého studia na škole střední r. 1900, sbíraje již tehdy houby z důvodů praktických a všímaje si jejich hodnoty podle různých druhů. Již tehdy nespokojil jsem se jen s obvyklými houbami, prodávanými na trhu hradeckém, nýbrž sbíral jsem i druhy další, zejména holubinky, další druhy hřibů, čirůvek atd. Již těsně před světovou válkou, v roce 1913—14, sestavil jsem si souhrn všech druhů hub, které jsou jedlé a které by se měly sbírat. Tuto práci chtěl jsem již uveřejnit v prvém ročníku ČČH, kde jsem počal psáti o svých

pokusech s jedlostí hub, avšak přílišný rozsah této práce mi to znemožnil. Znovu jsem ji přepracoval r. 1930 a konečně r. 1939, používaje nových zkušeností, kterých jsem časem nabyl a literatury, která se houbami po stránce jejich hodnoty zabývá.

Vybral jsem z hub rostoucích u nás a většinou i v celé Evropě 1000 druhů hub, které jsem rozdělil do skupin neboli tříd, podle tohoto pořadí:

Třída	zvláštní (O)	hodnoty	hub, obsahující	15 druhů
„	I.	„	„	35 „
„	II.	„	„	50 „
„	III.	„	„	100 „
„	IV.	„	„	100 „
„	V.	„	„	200 „
„	VI.	„	„	500 „

Hodnota hub jest zde míněna nikoliv jen pro kuchyň, nýbrž všeobecněji, t. j. také pro průmysl, obchod atd. Nám jmenovitě dnes doporučované houby patří hlavně do svrchu uvedené II. až IV. tř. všeobecné hodnoty hub, t. j. do prvních 300 druhů našich, t. j. evropských druhů hub podle hodnoty. Uveďme zde některé doplňky ke starším mým článkům v této věci.

Velmi mnoho hub jedlých, ba přímo chutných, obsahuje *houby holubinkovité* čili *mléčníkovité (ryzcovité)*. Z nich jen některé jsou nejedlé a to hlavně pro svou velkou palčivost. Za to zase jedlé holubinky a ryzce plní v létě naše lesy, často přehojně, takže pro toho, kdo je sbírá, poskytují bohatý a cenný sběr.

Rovněž houby *špičkovité* a *hníkovité* jsou vlastně všechny jedlé. U špiček vadí ovšem malá velikost některých druhů, hníky pak třeba k jídlu sbírati jen zcela za mlada, dokud ještě se nerozpadají. Také u hníků mají prakticky význam jen druhy větší.

Bedlovité houby *rezavovýtrusné a černo (tmavo) výtrusné* jsou vlastně všechny jedlé, ač ovšem mnohé jsou drobné a pro praktické upotřebení bezvýznamné. Zde vzpomeňme si zejména na pavučince, pečárky, límcovky a většinu třepenitek. To všechno jsou neškodné, jedlé houby, z velké většiny dosud pomíjené. Jedovaté houby a podezřelé jsou hlavně jen mezi bělovýtrusnými (mezi muchomůrkami a čirůvkami), hlínovýtrusnými (vláknice) a rudovýtrusnými (mezi závojenkami a zvonovkami). Tak se nám zde naskytá veliké bohatství dosud neupotřebených hub. Jen z pavučinců mohli bychom sbírati u nás na 200 druhů, ovšem jen V. a VI. tř. podle hodnoty.

Jedlými jsou vlastně všechny větší houby *terčoplodé* ze *vřeckovýtrusných.*

Jsou to především všechny jarní smrže, ucháče, desticе, pozdější chřapáče, kustřebky atd. V přírodě jsou sice tyto houby u nás i v celé Evropě celkem řídké, avšak ve svém souhrnu znamenají rovněž velikou hodnotu a cenu.

*

Nová odbočka Mykologické společnosti. Někteří členové Klubu českých turistů, odbor Praha XV., sbírali v minulém roce systematicky houby a nosili je na přednášky společnosti a na výstavu. Protože se na svých výletech dostávají do krajin méně navštěvovaných, kde houby mohou nerušeně růst, přinesli celou řadu pěkných věcí. Aby houbařská činnost byla ještě více prohloubena, rozhodli se na radu prof. Smotlachy založit odbočku České mykologické společnosti. Donesené houby budou vždy v pondělí určeny a vystaveny v kanceláři v Praze II., Spálená 11 a v týž den ve ¾19. hod. večer doneseny do měšťanské školy v Praze II., Vladislavova ul., kde má Čes. mykol. společnost svoje pravidelné přednášky s určováním hub. Dodávám houby i na výstavy ČMS. Jiří Kubička.

Dr. F. Smotlacha:

Zprávy o sběru, životě a jedlosti hub.

Choroš šupinatý vyrostl koncem dubna a začátkem května 1941 všude v pražských parcích. Studené počasí zdrželo jeho vývoj, takže jeho plodnice jsou drobné. V Kinského zahradě nechal jsem si na několika pařezech mladé plodničky na výstavu, kterou koncem května chystáme. Náš nový spolupracovník p. Vladimír Filípek z Prahy XIX., poslal nám do poradny několik kusů mladých plodniček tohoto druhu, které vyrostly ve Stromovce. Tam je vůbec choroš šupinatý hojný. Je to, jak našim čtenářům známo, jedlá chutná houba, kterou mnoho našich přátel pojídá. Na Slovensku se všeobecně sbírá a prodává na trhu.

Na houbách v Ostii. Red. M. Broftová píše v N. P. (26. XI. 40) o jedlých houbách, které od října do listopadu přímo ve spoustách rostou v pinetě — piniovém lese — poblíže Ostie na mořském břehu nedaleko Říma. Byl jsem v té pinetě rovněž na houbách a to v září 1927. Tehdy bohužel bylo ještě sucho a hub proto málo. Rostly tam však i tehdy. Pinie jsou přímořské borovice s mohutnými, téměř kulatými šiškami, pod nimiž pozdě na podzim a časně na jaře rostou téměř tytéž druhy hub, jako u nás v borovinách. V létě od června do září je pod nimi sucho, takže houby tu nerostou.

Battarovka na Moravě. Prof. Josef Podpěra vydal na jaře 1941 v „Pracech Moravské přírodovědecké společnosti" dílko o „Battarrea phalloides Pers. na Moravě", kde sděluje, že byla nalezena na Moravě v dutině starého dubu u Adamova u Brna. Naši čtenáři vědí, že jsme již před 20ti lety napsali v ČČH zprávu o battarovce, kterou sbíral spolupracovník ČČH Kříženecký r. 1917 ve skalách u Kokořína a autor této stati ve skalách u České Lípy. Battarovka s obou míst odpovídá plně druhu popsanému a zobrazenému Persoonem (Kříženecký ji namaloval). Moravská battarovka, o které referuje Podpěra, se trochu liší. Klobouček její je chudší. Bohužel, že nemůže míti ČMS ani ČČH svoje sbírky sušených a preparovaných hub. Nemá na to prostředků.

Obr. 45. *Smrž rýhonohá* (Morchella rimosipes Dl.). Klobouk olivově hnědý, mřížkatý, s prodlouženými protáhlými jamkami. Je 2—3 cm vys., 2 cm šir., ve spodní části volný. Třeň bělavý, točitě podélně rýžkatý, dole tlustší, dosti dlouhý. Roste v listnatých lesích a hájích, avšak také v pražských parcích. Jedlá cenná houba. Archiv ČČH.

Pokoušel jsem se o to již před světovou válkou, ale moli mi sbírky zničili. Zachovávat i důležité dokumenty z hub mohou jen ústavy a musea. Dnes doma opatruji s námahou jen hubné preparáty, určené pro naše výstavy.

Zvonovka jarní. P. Ant. Konrád, náš důvěrník z Králce u Humpolce, přinesl nám zvonovku jarní, kterou sbírá a beze škody pojídá. V polévce chutná velice dobře. Je křehounká a příjemně voní. Pan Konrád ji také suší.

Hlavní mykologické vycházky ústředí ČMS konaly se loni i letos po celý rok vždy v neděli a jsou pokračováním vycházek „Kruhu českých houbařů". Bylo jich dosud vykonáno od r. 1910 průměrně ročně 35, celkem tedy přes 1.000. Za příznivých let je průměr 30—35 osob. Byly vedeny zprvu Smotlachou, pak Sakem, nyní Havlenou a Vackem. Mimo to konají se od podzimu 1940 vždy v neděli i vedlejší vycházky houbařské vedené Charvátem. Pěstitelské odbory mohou se zúčastniti krátkých 2—3 hodinových studijních vycházek na houby do pražských parků a lesíků v okolí pražském, pořádaných autorem této zprávy již od r. 1910 během týdne za účasti úzkého kroužku pracovníků z pěstitelských odborů. Takovéto vycházky konají se nyní 3—4krát týdně, na př. do Kinského zahrady, Nebozízku, Zahrady seminářské, do Stromovky, Šárky, Hvězdy, Cibulek, Motola atd. Konečně jsou tu ještě vycházky odbočky ČMS v Praze XV. (turistický odbor Praha XV.), vedené p. Kubičkou. Podobnou činnost vycházkovou jeví v malém i odbočky ČMS na venkově.

Na vycházce 5. května 1941 do Libřic nalezeno bylo pro přednášku na pondělí na 40 druhů hub. Ve smrkové pasece nalezen byl paní Zahrádkovou ucháč obrovský, dále byly nalezeny houby: Destice chřapáčovitá, destice žabernatá, ušičko černé, ohnivec zimní, hlízenka sasanková, smrž obecný. Z třepenitek nalezena Dekandeleova, přívěskatá a svazčitá. Sbírána též strmělka červonohá, plžatka březnová,

penízovka sametonohá, kržatka průsvitná, lošák stopkatý, hník třpytivý, choroš celoroční, rosolovka žlutá, májovka, zvonovka jarní (Nolanea eriophilla) atd. Zajímavostí byla penízovka provázková (C. esculenta W.), která rostla z borové šišky bez provázku. Buď tu jde o penízovku šiškovou (C. conigena), nebo to bylo způsobeno tím, že šiška za stále vlhkého počasí již na povrchu půdy hnije a podhoubí z ní přímo vydává plodnici, kdežto hnije-li šiška v zemi nebo v humuse, pak se vždy tvoří provazec, který provází plodnici. Nalezl jsem i případy, kdy penízovka šišková, rostoucí přímo na velkých shnilých šiškách smrkových, nevytvořila, jako obvykle, plodnice přímo na šišce, nýbrž měla provázek jako penízovka provázková. Zase je tu otázka, zda tu vlastně nejde o penízovku provázkovou, vyrostlou na šišce smrkové, či snad se tu přece jen jedná o penízovku smrkovou, která však vyrostla tentokráte na provázku, poněvadž byla v zemi, kdežto obvykle totiž šiška smrková, z níž roste penízovka šišková, jest na hořejším povrchu nekrytá a proto penízovka vyrůstá přímo z ní.

Na mých krátkých vycházkách konaných s několika houbaři, zvláště s p. Langrem a Ing. Bendou nalezeny byly v Kinského zahradě v květnu na mnoha místech smrže přerostlé a smrže zakrslé. Smrže přerostlé byly v různém stáří a byly zprvu malé zakrněné od zimy, později větší za počasí příznivějšího. Na sedmi vycházkách od začátku května bylo jich nalezeno přes 100. 7. května a později nalezeny i májovky, hníky třpytivé (na starých místech, kde loni rostly). Při tom bylo zjištěno, že hníky třpytivé mají někdy na svém povrchu přímo plachetku, která se pak rozkládá ve třpytivé šupiny. Někdy je tato plachetka význačně utvářena. Jindy jsou téměř bez této plachetky a bez šupin lesklých. Při velikém rozšíření tohoto druhu u nás jsou takovéto různé formy pochopitelné. Nalezena také třepenitka svazčitá, čepicovka něžná, lysivka osení, choroš šupinatý, destice svraskalé, destice žebernaté, jejíž veliké a dosti tlusté číšky jsou vyplněny vysokými žebry. Je to forma, o které budeme psát v příštím čísle ČČH.

Smrž zakrnělá. Po 10 let sbírám v Kinského zahradě na několika místech malé drobounké smrže, které jsem popsal jako smrž zakrnělou (Morchella minima Sm.). Letos jsem pozoroval u nich vztahy ke smrži přerostlé, což stojí za zvláštní článek pro příští číslo ČČH.

Cibulky. Jedna Smotlachova vycházka začátkem května konala se do Cibulek a v Košířích a do Motola u Prahy. Během roku roste zde hojně hub.

Všichni čtenáři ČČH dodávají také houby na výstavy ČMS.

Jaroslav Sobotka:

Jak získati nové houbaře.

Pravověrný houbař nebývá sobcem, přeje radost z pěkného sběru i houbařskému bližnímu a raduje se s ním. Ví, že štědrá ruka přírody všem hojně dává, když ne dnes, tedy zítra jistě. Záleží často jen na houbařových znalostech, aby si dovedl z rohu hojnosti vybírat. Takový pravý houbař pečuje, aby obec houbařských vyznavačů rostla a aby houby a vše co je kolem nich získávaly nové přátele. Pamětliv známé zkušenosti, že láska vstupuje do srdce mnohdy žaludkem, obrátí nejednoho lhostejného touto cestou k vyznávání houbařského desatera.

Toho je si vědoma asi německá houbařská společnost v Darmstadtu. Vydává občasné letáky, jimiž šíří znalost dobrých druhů hub a jimiž se snaží získati nové houbaře. V jednom letáku čteme návod, jak možno lidi k houbám lhostejné, ba dokonce tvrdošíjné nepřátele hub obrátiti ve snaživé přátele a nadšené sběratele hub. To tím způsobem, že se jim předloží zvlášť chutné houbové jídlo, aniž by věděli, že jedí houby. Tímto houbovým jídlem je houbová sekaná, houbové

karbanátky. Návod dle letáku zní: Drobně rozsekané a ve vlastní šťávě asi 10 až 20 minut dušené houby (přebytečnou šťávu odlíti do polévky) se rozemelou ve strojku na maso. Pak se k nim přidají všechny přísady jako se obvykle dávají do sekaného masa (vejce, strouhaná houska, koření a j.). Posléze se smaží utvořená hmota v celku nebo v bochánky rozdělená na tuku. Kdo přidá něco masa při rozemílání hub ve strojku, dosáhne ještě lepší chuti. Pokrm je tak chutný, že každý se domnívá jísti jídlo ze samého masa.

Konečně se hostu vysvětlí co jedl a že se pokrm připravuje z hub, které si zadarmo může nasbírat sám v lese. Zvlášť ochotný hostitel (a ochotným bývá každý řádný houbař), vypraví se pak brzo na to s hostem do lesa atd. A tak získá nového člena české houbařské rodině.

Nakonec z vlastní zkušenosti mohu potvrditi, že uvedená rada je při provádění vskutku velmi účinná. Chtěje ji vyzkoušeti, předložil jsem před časem náhodnému hostu houbovou sekanou (s přísadou masa). Host neskrblil chválou a vyžádal si podrobný návod přípravy a v nejbližších dnech i v jeho domácnosti byl na stole nově poznaný pokrm. — Jindy jsem pozval malou k houbám dosti lhostejnou společnost na výlet do lesa. Sbíraly se všechny jedlé houby, které tehdy rostly. Když jsem ujistil účastníky, že všechny ty „prašivky" budu také sám jísti, bylo tolik důvěry, že vše nalezené si doma připravili na houbovou sekanou. Všichni výletníci si velmi pochvalovali až do té doby jim neznámé houbové jídlo a v zápětí následovala nová houbařská výprava, ale tentokrát na jejich přání. Doporučuji proto z vlastní zkušenosti k následování a získávání nových houbařů.

Pozn. red.: Děkujeme p. autorovi za dobré rady, žádáme jej však o článek, o houbách méně známých, které sám sbírá k jídlu a které již vyzkoušel. Potřebujeme jej pro příští číslo, kde chceme znovu propagovati větší sběr hub, dosud málo sbíraných.

Čtenáře prosíme, aby nám mezi svými přáteli tento týden získali nové odběratele ČČH a tím přispěli k jeho udržení.

Dr. F. Smotlacha:

Houby patřící k různým zeleným rostlinám.

Již ve své práci, „České houby hřibovité", kterou jsem napsal v r. 1910, jsem upozornil na zajímavý zjev, t. j. souvislost některých velkých hub se zelenými rostlinami, a to zvláště s lesními stromy. Již tehdy jsem totiž zjistil podle svých předcházejících zkušeností, že nejznámější z našich hub hřibovitých a jiných, že většina našich lesních hub — původně saprofytických — žije v symbiose (soužití) s lesními stromy a to buď se všemi lesními stromy vůbec, jako je tomu na př. u muchomůrky obecné (A. muscaria), nebo jen pod jednotlivými druhy stromů, na př. kozák březový roste jen pod břízou, kozák dubový jen pod dubem atd. Mnoho druhů hub roste obyčejně pod několika druhy stromů a to buď listnatých nebo jehličnatých.

Avšak také mnohé houby čistě hniložijné a poloparasitické druhy rostou s oblibou na pařezech, dřevě a listí určitých stromů.

Obr. 48. *Smrž žlutá.* (Morchella fulva Fr.). Jest vlastně odrůdou Krombholzovy smrže přerostlé (Morchella praerosa Kr.). Tato houba jest významnou smrží, která roste ve střední Evropě a ku podivu nejvíce právě v Praze a v jejím okolí. Sbírám tu od r. 1903 každoročně větší nebo menší množství plodnic toho druhu a to jak v pražských parcích, tak v okolních hájích. V mládí jest smrž přerostlá vždy tmavá, až černá. Roste-li na slunci v trávě, jest již v mládí světlejší a v dospělosti krásně žlutá. Ta bývá stejně jako základní forma smrže přerostlé, pokládána za odrůdu smrže jedlé (M. esculenta L.). Fot. řed. Fr. Kolařík, archiv ČČH.

Případ soužití stromů a hub jest velmi význačný. Zjistil jsem totiž, a to svým studiem před r. 1910, což jsem později jen doplnil, že takřka každý lesní strom má své určité houby, které rostou všude tam, kde tento strom roste, a které jej také všude sledují, kde on se objevuje.

Kdežto na jedné straně v případu francouzského lanýže bylo jeho pěstování ztíženo, že byl pěstován pod duby v blízkosti našeho lesa, kde měl velkou konkurenci v domácích našich houbách, uvedl jsem však již mnohokráte ve svých pracech, že zase daleko od lesa pod svými stromy si můžeme pěstovati různé druhy hub, uvedl jsem, že si na své zahradě pěstuji pod lesními stromy některé druhy lesních hub, a že na hráz rybníka nedaleko naší vesnice, která jest porostlá duby a vzdálená od lesa, chodím pravidelně na hřiby.

Stejně by se snad mohl pěstovat lanýž pod duby, někde daleko od lesa zasazenými.

Ovšem nejen naše lesní stromy mají svoje houby, které jdou za nimi i mimo les, nýbrž i naše stromy ovocné mají některé „své" druhy hub. Je jich ovšem daleko méně než u stromů lesních, neboť jde tu většinou o stromy uměle pěstované. Tak pod stromy švestkovými, avšak také pod jabloněmi a hrušněmi roste naše jedlá sadovka obecná (Entoloma clypeatum L.). Původně asi patřila ke stromům lesním, nebo aspoň u lesa rostoucím, t. j. k trnce a plané jabloni a hrušni, a skutečně ji ještě leckde v hájích, nebo ve starých pražských parcích pod pláněmi nalezneme.

Zajímavo také jest, že některé naše lesní stromy mají hub symbiotických mnoho (stromy jehličnaté, dub, bříza, osika), jiné málo nebo snad žádné (javor, jasan, olše). Tento zjev, až bude plně vysvětlen, přispěje také dobře k plnému vysvětlení symbiosy a zelených rostlin vůbec.

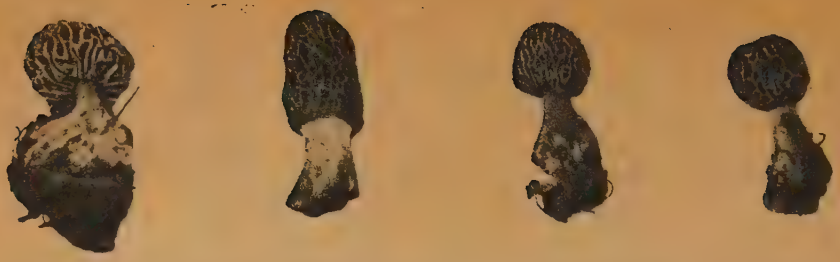
Vždyť také naše zelené trávníky mají svoje zelené houby, které patrně žijí v symbiose zase s travami. Není to jen špička obecná (M. oreades), která parasituje na odencích trav, avšak současně i trávě prospívá, a některé špičky drobnější, na př. špička travní, avšak také májovky (Tr. gambosum) a konečně i náš žampion obecný (Ps. campestris), kromě celé řady jiných, žijí v symbiose s různými travami, berouce si patrně z trav vodu a uhlovodany, a poskytujíce jim zase dusík (určitě ze shnilého podhoubí).

Je prostě jisto, že velká řada našich velkých hub v lese, na louce a na zahradě patří k zeleným rostlinám, t. j. travám a stromům tam rostoucím, a to po většině tím, že tyto houby žijí se svými rostlinami v symbiose, z čehož má jistý užitek houba i zelená rostlina. Je však jisto, že i některé houby parasitické nebo saprofitické mají určité vztahy k příslušným zeleným rostlinám. Sbírajíce naše velké houby ať z důvodu praktického pro užitek, nebo ze zájmu vědeckého, můžeme se vždy ptáti, ke kterým zeleným rostlinám, ať přímo nebo nepřímo patří, a zjistíme, že u velké většiny našich velkých hub na tuto otázku budeme moci většinou určitě odpověděti.

*

Čtenáře Časopisu českých houbařů žádáme, aby upozornili všechny svoje známé majitele zahrad a zahrádek, že Časopis českých houbařů má pro ně jednu svou část vyhrazenu, kde přináší pro ně důležité články a zprávy naprosto původní, které nikde jinde číst nemohou. Při tom ČČH jedná o pěstování hub v zahradách a zahrádkách.

Také příští ročník bude obsahovati mnoho článků a zpráv vhodných pro zahrádkáře a majitele zahrad (sadů).



Obr. 47. *Smrž nejmenší* (Morchella minima Sm.). Jest malá hubka, kterou sbírám od r. 1905 v okolí Prahy v trávě na kraji listnatých hájů. Nejhojnější naleziště jest v Kinského zahradě v Praze, kde ji sbírám od r. 1930 každoročně v květnu. Roste tu v celých hejnech, ba někdy i v druzích, na několika místech, která se během doby vždy poněkud posunují. Letošním rokem jsem zjistil, že různá hnízda této houby jsou různé velikosti. Tak vyskytají se hejna s hubkami velikosti ½—1—1½ cm výšky, kdežto jiné hejno má hubky vysoké 1—2—2½ cm. Dříve jsem pokládal tuto smrž za odrůdu smrže jedlé, avšak dnes při pečlivém srovnání tvaru, barvy a výtrusů jsem zjistil, že tu jde pravděpodobně o odrůdu smrže přerostlé (Morchella praerosa Kromb.), vzniklou degenerací. V příštím čísle o těchto zajímavých smržích, jež jsou zajímavostí pražských parků a trhů a zároveň i zvláštností biologickou, promluvíme podrobněji. Foto Sm., archiv ČČH.

Prof. Dr. Jan Macků, docent vysokých škol brněnských a spolupracovník ČČH a ČMS, dožívá se šedesáti let v plné životní a pracovní svěžesti. Je to muž velikých schopností, širokého a hlubokého vzdělání (až dosud nebylo dostatečně oceněno) a dobrý houbař. Jako žák Bezděkův uplatnil jeho myšlenky již před svět. válkou velmi úspěšně zejména po stránce publikační (vydal u Prombergra „Klíč hub", který vyšel i v jazyku německém). Srdečně gratulujeme. Smotlacha.

Bezplatná poradna ČMS jest letos od začátku dubna již v plné činnosti, každý den docházejí houby k určení, dotazy, každý den přicházejí návštěvy. V květnu se činnost poradny zmnohonásobnila. Z hub zaslány penízovka provázková, šišková, zvonovka jarní, lošák ouškatý, kržatka průsvitná, smrže, destice, májovky, kačenky, ucháče atd. Zajímavou houbu zaslal p. říd. uč. Matoušek, o níž bude zpráva podána. Je pro Moravu novinkou.

Přednášky, vycházky, výstavy ČMS a ČČH konají se v Praze r. 1941 pravidelně. Podrobnosti viz obálku čísla. Obsah ročníku XX. bude otištěn v ročníku XXI., posečkejte proto s vazbou.

Adresář houbařů. Jak známo, sestavuje ČMS adresář houbařů v Čechách a na Moravě, do něhož všichni odběratelé ČČH mají poslati svoje příspěvky. Kdo tak dosud neučinil, pošli adresář známých přátel přírody a houbařů do týdne.

Premie. Všem odběratelům ČČH i novým, kteří si ponechali číslo ČČH, posíláme zvláštní poštou jako tiskopis, jakožto premii za rok 1940 Smotlachovu knížku: Vyšší houby a zelené rostliny spolu s prací Smotlacha-Šimr: Klíč evropských hvězdic. — Cena místo K 7.50 pouze K 4, výprava s poštovným K 5. Zaplatiti nutno přiloženou složenkou. Kdo máš již, přenechej známým a přátelům, ale sám zaplať. Možno i vrátiti.

Zahrádky. Všichni čtenáři posílejte zprávy a krátké článečky z oboru hub v zahradách a z oboru pěstění zahrad a zahrádek všeho druhu.

Staňte se odběrateli ČČH, který je učebnicí hub a mykologie. Všichni trvalí odběratelé ČČH stali se časem znalci hub. Odebeřte si všichni jeho knihovnu.

Má každý náš čtenář celou knihovnu čes. mykologického sborníku? Bez ní nemůže dobře v houbařství pracovat!

Všichni pošlete zajímavé zprávičky, článečky, příhody, anekdoty atd. o houbách a houbařích, o kuchyni houbařské, pěstování hub atd.

Všichni čtenáři ČČH získejte mu nové odběratele, abychom jej mohli udržeti. Pošlete adresy.

Každý čtenář ČČH uvědom si, že Dr. Smotlacha pracuje již 40 let i v tělesné výchově, podložené biologií, hygienou a medicínou a že jeho dílo „Základy vědecké tělesné výchovy" jest jedinou souborou prací tohoto druhu u nás, prací zcela původní, vysoce obsažnou, skutečně vědeckou učebnicí pro každého, kdo chce tělesné výchově, tělocviku a sportu rozumět. V poslední části tohoto díla jest mezi jiným obsaženo také řešení otázky „Jak vzniká krátkozrakost a jak jí zabrániti". Žádejte toto dílo u všech knihkupců pro sebe i pro knihovny. Upozorněte na ně všechny své přátele a známé.

Kdo chceš znáti u nás rostoucí houby:

1. Staň se odběratelem ČČH („Časopisu českých houbařů" čili „Č. mykologického sborníku"), který vychází již ve XX. ročníku a vychází ve 4—5 sešitech o 2—3 arších s četnými velmi případnými obrázky. ČČH jest školou a učebnicí pro houbaře začátečníky i pokročilé, všichni téměř naši znalci hub děkují za svoje vědomosti velmi mnoho i ČČH. Předplatné roč. K 29.—, kdo platí předem nebo hned, platí se slevou K 25.—. Dopište na adresu: Dr. Fr. Smotlacha, Praha II., Černá ul. 9.
   Kdo zaplatí za ČČH později, platí za poštovné a manipulační K 1, celkem K 30.—. Ročník XXI. K 32.— (předem K 28.—).
2. Odebeř celou knihovnu Č. mykolog. sborníku (viz výše).
3. Staň se členem Čes. mykologické společnosti v Praze (pořádá houb. kursy, přednášky, vycházky, výstavy atd.).
4. Posílej houby určovat do „bezplatné houbař. poradny" (vede od r. 1910 Dr. F. Smotlacha, Praha II., Černá 9.)

Knihovna: Všichni naši čtenáři, jakožto přátelé přírody a knihy, mají jistě svou knihovnu a v ní všechny naše publikace.

Toto dvojčíslo posíláme některým přátelům (školám) na ukázku. (Obsah ročníku bude v následujícím čísle.)

Všechny čtenáře a odběratele ČČH a členy ČMS žádáme, aby vyrovnali event. svoje účty s vydavatelstvem ČČH přiloženou složenkou č. 23.112.

1. Za XX. roč. ČČH, jehož dvojčíslo právě jste dostali, jestliže dosud není předplatné zaplaceno v obnosu K 29, k tomu poštovné za připomínky a manipulace, tedy K 30.

Můžete poslati předplatné na ročník XXI., jež činí K 32.— (pro toho kdo platí předem K 28.—). Knihkupci platí K 27.—, při placení předem K 25.—. ČČH je silně pasivní.

2. Případný dluh za předešlý roč.: K 29.— a za premie.

3. Členský příspěvek ČMS za rok 1939 (K 10.—), za 1940 (K 10.—) a 1941 (K 10.—). Kdo zaplatil již dříve, ten pošli jen za to, co dlužíš. Kdo můžeš poslati příspěvek větší, tomu ČMS bude zvlášť vděčna. Zápisné u nových členů činí K 5.—. Všichni získejte nové odběratele ČČH a nové členy ČMS.

4. Novým odběratelům ČČH posíláme přiloženou složenku k zaplacení předplatného, nebo i starších ročníků ČČH. Ty mohou najednou nebo po částech odebrati.

Prosíme, aby všichni odběratelé a čtenáři ČČH uspořili administraci ČČH a České mykologické společnosti připomínky a laskavě touto složenkou zaplatili.

Všichni přečtěte si dobře celou obálku.

Noví odběratelé jsou ti, kdož si nechali ukázkové číslo ČČH. Také toto dvojčíslo posíláme některým přátelům nově.

Ústředí České mykologické společnosti v Praze spolu s poradnou ČČH jsou v plné činnosti. Stejně odbočky a důvěrníci na venkově. Houby rostou. Všichni pražští a venkovští samostatní pracovníci, utvořte kolem sebe odbočky ČMS, kde tak dosud není. Pošlete, kdo tak neučinil, adresáře svých přátel a známých houbařů do ústředí. Přednášky ČMS v Praze dějí se každé pondělí v 7 hod. večer, Praha II., Vladislavova ul. v měšť. škole. Hlavní vycházky ČMS každou neděli. Vedou Havlena, Vacek.

Výstavy ČMS konají se v rámci výstav Českomorav. ovocnicko-zelin. svazu v Praze na Slovan. ostrově. První od 31. V. do 8. VI. 1941. Výstava má ráz květinový. Houby mají vlastní oddělení. Potřebujeme proto každou čerstvou houbu, kterou kdo najde, vždyť v této době nejméně rostou. Doneste nebo pošlete: Smotlacha, Praha II., Černá 9.

Příští výstavy hub ČMS a ČČH v Praze budou se konati letos v květnu, červenci, srpnu, září a říjnu na Slovanském ostrově v Praze.

Spolupracovníci ČČH, pošlete svoje články a obrazy do týdne.

Redakce a administrace Praha II., Černá ulice 9. — Vychází ročně v deseti číslech. Předplatné 29 K, subskr. 25 K. — Upomínky 50 hal., 1 K. — K redakci jest připojena houbařská poradna. — Novinová sazba povolena řed. pošt. a telegrafů č. 143.236 IIIa 1937 ze dne 28. 6 1937. Dohlédací pošt. úřad Praha 25. Tiskem Otakara Štivína v Praze II.
1. 6. 1941.